



Menz & Gasser SpA
Novaledo (TN) - Italia
www.menz-gasser.it

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0152214B - 030300014

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0152214-3

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum 23/03/2020

Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

Confettura extra di FRUTTI DI BOSCO FOREST FRUITS extra jam Konfitüre extra WALDBEEREN

Ingredienti frutti di bosco in proporzione variabile (fragole, lamponi, more, mirtilli neri, sambuco), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico

Ingredients forest fruits in varying proportion (strawberries, raspberries, blackberries, blueberries, elderberries), glucose-fructose syrup, sugar; gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid

Zutaten Waldbeeren in veränderlichen Gewichtsanteilen (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure

Parametri chimico-fisici Chemical-physical parameters Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 60
pH (20°C) 3,15 +/- 0,20

Caratteristiche qualitative e sensoriali Qualitative and sensory characteristics Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata
Fruit content
Fruchtanteil 50 g per 100g

Coloranti
Colourings
Farbstoffe Assenti
Absent
Keine

Aromi
Flavourings
Aromen Assenti
Absent
Keine

Conservanti
Preservatives
Konservierungsstoffe Assenti
Absent
Keine

Tipologia di prodotto
Type of product
Ausgangsprodukt Con pezzettini di frutta
With little fruit pieces
Mit kleinen Fruchtstücke

Colore, Odore, Sapore
Colour, Flavour, Taste
Farbe, Geruch, Geschmack Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e
privo di note estranee
Typical of fruit at a right degree of maturation
without strange notes
Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne
Fremdnote

Valori nutrizionali medi da Bibliografia per 100g Average Nutritional Values according to Bibliography per 100g Durchschnittliche Nährwerte nach Bibliographie pro 100g

Valore energetico - Energy - Brennwerte	1028 kJ	242 kcal
Grassi - Fat - Fett		0,3 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäuren		0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate		58 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		51 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0,6 g
Sale - Salt - Salz		0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		1,4 g
Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren		0,7 g

Confezionamento Packaging Verpackung

100x25g
Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato
Portions closed with film and packaged in a properly labelled cardboard box
Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

Durabilità e conservazione Shelf Life and conservation Haltbarkeit und Aufbewahrung

18 mesi Da conservare al fresco
18 months Keep in cool place
18 Monate Kühl aufbewahren

Trasporto e immagazzinaggio Transport and storage Transport und Lagerbedingungen

Trasporto a temperatura ambiente. Immagazzinaggio in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole
Transport at room temperature. Storing in dry and cool place, away from heat sources and from direct sunlight
Transport bei Raumtemperatur. Kühl und trocken lagern, nicht in direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen lagern

Parametri microbiologici Microbiological parameters Mikrobiologische Eigenschaften

Carica batterica totale Total viable count Gesamtkeimzahl	< 500 ufc/g < 500 cfu/g < 500 KbE/g
Lieviti e muffe Yeasts and moulds Hefen und Schimmelpilze	Non rilevabili in 10g Not detectable in 10g Nicht nachweisbar in 10g
Coliformi Coliforms Coliforme	Non rilevabili in 1g Not detectable in 1g Nicht nachweisbar in 1g

Verified and Approved by Product Director: Ivano Zottele
This electronically printed document is valid without signature



Menz & Gasser SpA
Novaledo (TN) - Italia
www.menz-gasser.it

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0152214B - 030300014

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0152214-3

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum 23/03/2020

Resp. - Resp. - Resp. mencri

ALLERGENI secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche
ALLERGENES according with Annex II Reg 1169/2011/EC and following changes
ALLERGENEN gemäß Anlage II der Richtlinie 1169/2011/EG und nachfolgenden Änderungen

	Presence		Presence
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati CEREALS containing GLUTEN and product thereof GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse	NO	(1) FRUTTA A GUSCIO e derivati NUTS and product thereof SCHALENFRÜCHTE	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei CRUSTACEAN and product thereof KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano CELERY and product thereof SELLERIE und Sellerieerzeugnisse	NO
UOVA e prodotti a base di uova EGG and product thereof EIER und Eierzeugnisse	NO	SENAPE e prodotti a base di senape MUSTARD and product thereof SENF und Senferzeugnisse	NO
PESCE e prodotti a base di pesce FISH and product thereof FISCH und Fischerzeugnisse	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo SESAME and product thereof SESAMSAMEN und Sesamsamerzeugnisse	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi PEANUTS and product thereof ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO ₂) SULFITE more than 10 mg/kg SULFITE von mehr als 10 mg/kg	NO
SOIA e prodotti a base di soia SOYA and product thereof SOJA und Sojaerzeugnisse	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino LUPINE and product thereof LUPINE und Lupinerzeugnisse	NO
LATTE e prodotti a base di latte MILK and product thereof MILCH und Milcherzeugnisse	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco MOLLUSCS and product thereof WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse	NO

(1) FRUTTA A GUSCIO es: Mandorle (Amygdalus communis L.), Nocciole (Corylus avellana), Noci comuni (Juglans regia), Noci di acagiù (Anacardium occidentale), Noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), Noci del Brasile (Bertholletia excelsa), Pistacchi (Pistacia vera), Noci del Queensland (Macadamia ternifolia)
NUTS es: Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut
SCHALENFRÜCHTE es: Mandel, Hazelnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss

OGM	Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati secondo quanto definito dal Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non-OGM delle materie prime.
GMO	The product does not consist of, not contain, not is produced from genetically modified organism according to the definition of regulation 1829/2003/EC and regulation 1830/2003/EC. Measures are taken to guarantee the non-GMO identity of the raw materials.
GVO	Gemäß den EU Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003, dieses Produkt und ihre Bestandteile enthalten keine genetisch veränderten Organismen bzw. es wird kein genetisches Verfahren eingesetzt. Menz & Gasser AG verpflichtet sich zum Einsatz von GVO freien Produkten und beschränkt sich dazu auf Lieferanten, die Lieferungen von Rohstoffen ohne genetisch veränderten Organismen garantieren dürfen.
NOTE AGGIUNTIVE	Menz & Gasser SpA opera in conformità al Reg CE 852/2004 e al Reg CE 178/2002 e successive modifiche. Gli imballi utilizzati sono tali da garantire l'ottimale conservazione del prodotto, e sono conformi ai requisiti di legge per quanto riguarda l'idoneità al contatto con alimenti.
OTHER INFORMATION	Menz & Gasser SpA comply with Reg 852/2004/EC and with Reg. 178/2002/EC and following amendments. The packaging used ensure the optimal preservation of product, and complies with legal requirements regarding the suitability for food contact.
WEITERE INFORMATIONEN	Menz & Gasser AG arbeitet gemäß der EU Verordnung Nr. 852/2004 und den italienischen Gesundheitsbestimmungen für Lebensmittel. Die verwendeten Verpackungsmaterialien garantieren die optimale Aufbewahrung von Lebensmitteln und sind dazu bestimmt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Verified and Approved by Product Director: Ivano Zottele
This electronically printed document is valid without signature