



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0490645 - 078060045

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

0490645-3

N. - N° - Nr.

3

Data - Date - Datum 05/02/2020

Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

**MIELE
HONEY
HONIG**

Ingredienti Contiene una miscela di mieli originari della UE (Origine: vedi etichetta)

Ingredients Contains a blend of EU honeys (Origin: see label)

Zutaten Enthält eine Mischung von Honig aus EU-Ländern (Ursprung: siehe Etikett)

La cristallizzazione è un fenomeno naturale che non pregiudica le proprietà del miele. Si consiglia di conservare il prodotto al buio e ad una temperatura tra 20 e 27°C -
The crystallization is a natural occurrence that doesn't affect the properties of honey. It is recommended to keep the product in the dark at a temperature between 20-27°C -
Die Kristallisation ist ein natürliches Ereignis, das die Eigenschaften des Honigs nicht beeinflusst. Das Produkt dunkel und bei einer Temp. zwischen 20-27°C aufbewahren

Parametri chimico-fisici

Chemical-physical parameters

Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH (20°C) 4,00 +/- 0,50

Umidità < 20 %

Humidity < 20 %

Feuchtigkeit

Indice diastatico (scala di Shade) > 8

Diastase Index (Shade scale)

Diastasezahl (nach Shade)

HMF < 40 mg/kg

Acidità libera < 40 meq/kg

Free Acidity

Gehalt an freien Säuren

Contenuto di saccarosio < 5 g per 100g

Saccharose content

Gehalt an Saccharose

Caratteristiche qualitative e sensoriali

Qualitative and sensory characteristics

Qualitative und sensorische Eigenschaften

Coloranti Assenti

Colourings Absent

Farbstoffe Keine

Aromi Assenti

Flavourings Absent

Aromen Keine

Conservanti Assenti

Preservatives Absent

Konservierungsstoffe Keine

Antibiotici Assenti

Antibiotics Absent

Antibiotika Keine

Colore, Odore, Sapore Privi di note estranee

Colour, Flavour, Taste Without strange notes

Farbe, Geruch, Geschmack 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 1365 kJ 321 kcal

Grassi - Fat - Fett 0 g

di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäuren 0 g

Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 80 g

di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 80 g

Proteine - Protein - Eiweiß 0,3 g

Sale - Salt - Salz 0,02 g

Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0 g

Confezionamento

6x620g

Packaging

Verpackung

Vaso in vetro

Glass jar

Glas

Durabilità e conservazione

Shelf Life and conservation

Haltbarkeit und Aufbewahrung

730 giorni Si consiglia di mantenere tra i 20 e 27°C

730 days Recommended temperature between 20-27°C

730 Tage Empfohlene Temperatur zwischen 20-27°C

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 < 5000 ufc/g

Total viable count < 5000 cfu/g

Gesamtkeimzahl < 5000 KbE/g

Lieviti e muffe < 100 ufc/g

Yeasts and moulds < 100 cfu/g

Hefen und Schimmelpilze < 100 KbE/g

Sporigeni mesofili aerobici < 500 ufc/g

Mesophilic aerobic sporigens < 500 cfu/g

Aerobe mesophile Keime < 500 KbE/g

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

FOR EU ONLY



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0490645 - 078060045

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

0490645-3

N. - N° - Nr.

3

Data - Date - Datum

05/02/2020

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