



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0821301 - 097000001

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0821301-2

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum

25/03/2020

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

Preparato di ALBICOCCA per pasticceria da forno APRICOT preparation for bakery Fruchzubereitung APRIKOSE für Backwaren

Ingredienti scioppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche, zucchero; addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; aromi

Ingredients glucose-fructose syrup, apricots puree, sugar; thickening agents: pectin added with sodium pyrophosphate and sodium alginate; acidity regulators: citric acid and calcium citrate; preservative: potassium sorbate; flavours

Zutaten Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosen Püree, Zucker; Verdickungsmittel: Pektin mit Natriumpyrophosphat und Natriumalginat; Säuerungsmittel: Citronensäure und Calciumcitrat; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aromen

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

°Brix (20°C) 65
pH (20°C) 3,65 +/- 0,20

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

Frutta utilizzata 40 g per 100g
Fruit content
Fruchtanteil

Coloranti Assenti
Colourings
Farbstoffe

Aromi Aromi conformi alle normative vigenti
Flavourings
Aromen

Conservanti Sorbato di potassio
Preservatives
Konservierungsstoffe

Tipologia di prodotto Senza pezzi di frutta
Type of product
Ausgangsprodukt

Colore, Odore, Sapore Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e
privo di note estranee
Colour, Flavour, Taste
Typical of fruit at a right degree of maturation
without strange notes

Farbe, Geruch, Geschmack 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	1111 kJ	262 kcal
Grassi - Fat - Fett		0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäuren		0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate		64 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		54 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0,4 g
Sale - Salt - Salz		0,30 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		0,6 g

Confezionamento Packaging Verpackung

6 kg

Secchielli per alimenti termosaldati con pellicola e con coperchio
Buckets for foods sealed with film and cover
Eimer warmverschweißt mit Film und Deckel

Durabilità e conservazione Shelf Life and conservation Haltbarkeit und Aufbewahrung

730 giorni Conservare al fresco dopo l'apertura
730 days Keep in a cool place after opening
730 Tage Nach dem Öffnen 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	< 500 ufc/g
Total viable count	< 500 cfu/g
Gesamtkeimzahl	< 500 KbE/g
Lieviti e muffe	Non rilevabili in 10g
Yeasts and moulds	Not detectable in 10g
Hefen und Schimmelpilze	Nicht nachweisbar in 10g
Coliformi	Non rilevabili in 1g
Coliforms	Not detectable in 1g
Coliforme	Nicht nachweisbar in 1g

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

FOR USE ONLY



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0821301 - 097000001

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0821301-2

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum 25/03/2020

Resp. - Resp. - Resp. borlau

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