



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code **0184691 - 029190028**

Pagina - Page - Seite
1 / 2
Revisione - Revision - Revision
0184691-029190028
N. - N° - Nr. 3
Data - Date - Datum 11/09/2020
Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

VIVA NOCCIOLE Crema spalmabile "VIVA NOCCIOLE" Hazelnut spread – Nuss-Nougat Creme

Ingredienti: Zuccheri, oli vegetali (palma, girasole), **nocciole** (7%), cacao magro in polvere (6%), **lattosio**, proteine del latte, latte scremato in polvere; emulsionante: lecitina di **soia**, aromi. "Può contenere tracce di altra frutta a guscio"

Ingredients: Sugar, vegetable oils (palm, sunflower), **hazelnuts** (7%), lowfat cocoa (6%), **lactose**, **milk** proteins, skim **milk** powder; emulsifier: **soya** lecithin; flavourings. "May contain traces of other shell-fruits"

Zutaten: Zucker, pflanzliche Öle (Palme, Sonnenblume), **Haselnüsse** (7%), fettarmes Kakaopulver (6%), **Milchzucker**, **Milcheiweiß**, Magermilchpulver; Emulgator: **Sojalecithin**; Aromen. „Es kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten“

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

Umidità-Humidity-Feuchtigkeit <1,5%

Perossidi alla partenza-Peroxides on departure-Peroxyde bei der Abreise < 4,0meq/kg

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

Corpi estranei-Foreign bodies-Fremdkörper Assenti Absent Keine

Coloranti-Colourings-Farbstoffe Assenti Absent Keine

Aromi-Flavourings-Aromen Aromi conformi alle normative vigenti
Flavourings according to legislation
Aromen gemäß der geltenden Verordnung

Conservanti-Preservatives Konservierungsstoffe Assenti Absent Keine

Tipologia di prodotto Type of product Ausgangsprodukt
Crema spalmabile
Spread cream
Crem-Aufstrich
Tipico della crema di nocciole e cacao e privo di note estranee
Typical of hazelnuts and cocoa cream without strange notes
Colore, Odore, Sapore Colour, Taste, Flavour Typisch, den Haselnüssen und Kakao entsprechend, ohne Fremdnote
Farbe, Geschmack, Geruch

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	2251kJ 539kcal
Grassi Fat Fett	32,5g
di cui: -saturi of which: -saturated davon: -gesättigte Fettsäure	12,5g
Carboidrati Carbohydrate Kohlenhydrate	56g
di cui: -zuccheri of which: -sugars davon: -Zucker	54g
Proteine Protein Eiweiß	4,5g
Sale Salt Salz	0,10g
Sodio Sodium Natrium	0,04g
Fibre Dietary fibre Ballaststoffe	2,5g

Confezionamento - Packaging - Verpackung: 120x18g

Monoporzioni contenenti 18g di prodotto, chiuse con pellicola e confezionate in un cartone, debitamente etichettato, contenente 120 porzioni
Portions closed with a foil and packaged in a properly labelled cardboard box holding 120x18g portions
Pappkarton beinhaltend 120 Portionen zu 18g mit Folie

Durabilità e conservazione Shelf Life and conservation - Haltbarkeit und Aufbewahrung

18 mesi. Da mantenere a temperatura di 15-25°C
18 months. To keep the product at 15-25°C
18 Monate. Bei einer beständigen Temperatur 15-25°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 Total viable count Gesamtkeimzahl	< 2000 ufc/g - cfu/g - KbE/g
Lieviti e muffe Yeasts and moulds Hefen und Schimmelpilze	< 10 ufc/g - cfu/g - KbE/g
Salmonella	Assente in 25g Absent in 25g Nicht nachweisbar in 25g

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



