



Menz & Gasser Spa
I 38050 Novaledo (TN)
tel.: 0461 720630 fax : 0461 720692
E-Mail: ricerca@menz-gasser.it

SCHEMA TECNICA

Ditta: *Menz & Gasser spa.*

Cod.:

0803601-0822301-0822801

M&G/R&S-AQ

Emissione: AT/cm
Data Emissione: 1999
Revisione no.: 3
Data Revisione: 16.10.2006
Pagina: 1 di 1

DENOMINAZIONE:

Preparato di frutta a base di confettura per pasticceria da farcitura

GUSTO:

ALBICOCCHHE

INGREDIENTI:

Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche, zucchero; addensanti: pectina E440 e alginato di sodio E401; correttori di acidità: acido citrico E330 e citrato di calcio E333; conservante: sorbato di potassio E202; aromi

REQUISITI CHIMICO-FISICI:

- | | | | |
|--------------|-----------|-----------------------------|-----|
| • Bx: | 65 ± 1 | • Zuccheri aggiunti: | 60% |
| • pH: | 3,7 ± 0,2 | • Zuccheri totali: | 65% |

REQUISITI QUALITATIVI:

- **Frutta utilizzata:** 40g per 100g
- **Frutta di partenza:** Purea di frutta congelata e/o pastorizzata
- **Corpi e/o materiali estranei:** Assenti
- **Coloranti:** Assenti
- **Conservanti:** Sorbato di potassio E202
- **Aromi:** Natural-identici conformi al DL 107 del 25/01/1992 e successive modifiche
- **Metalli pesanti:** Nei limiti di legge previsti da Reg. CE 466/2001 e successive modifiche
- **Pesticidi e sostanze chimiche:** Nei limiti di legge previsti da DM 19/05/2000 e successive modifiche

REQUISITI ORGANOLETTICI:

- **Colore, odore e sapore:** Nota caratteristica del frutto, privo di note estranee ed anomale

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

- | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------|
| • Carica microbica totale: | < 500 u.f.c. su 1g | • Patogeni, tossine: | Assenti/1g |
| • Lieviti e muffe: | Non rilevabili su 10g | • Coliformi: | Assenti/1g |

REQUISITI NUTRIZIONALI:

Valori medi per 100g di prodotto

- | | | | |
|---------------------------------------|----------|-----------------------|-------|
| • Valore energetico (kcal/kJ): | 260/1105 | • Grassi: | 0,05g |
| • Proteine: | 0,35g | • Carboidrati: | 64,3g |

CONFEZIONAMENTO:

Secchielli in polipropilene per alimenti contenenti 6 o 12,5kg di prodotto, termosaldati con pellicola trasparente e con coperchio. Secchielli in polipropilene per alimenti contenenti 25kg di prodotto e dotati di coperchio

CONSERVABILITÀ:

24 mesi: da tenere in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole. Da conservare al fresco dopo l'apertura

TRASPORTO:

A temperatura ambiente non superiore ai 25°C

NOTE: La Menz & Gasser SpA opera in conformità al DL 155/97 e comunque secondo la legislazione nazionale per la tutela igienico/sanitaria degli alimenti.

- In questo prodotto non sono presenti organismi geneticamente modificati (OGM), loro parti o derivati, come da reg. CE N. 2000/49, 2000/50, 2003/1829 e 2003/1830
- Il termine minimo di conservazione riportato sull'etichetta della confezione coincide con il lotto di produzione secondo il DL del 27.01.92 n. 109 (art. 13, punto 6a,7).
- I contenitori utilizzati sono tali da garantire l'ottimale conservazione del prodotto ai sensi del DM 21.03.73 e del DL 108/92.

- Da impiegarsi esclusivamente nella pasticceria da farcitura. Prodotto dolciario non destinato al consumo diretto.
- Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate od adoperate al di fuori dell'uso in accordo.
- Le relative dichiarazioni di legge approntate sul prodotto finito sono di esclusiva responsabilità dell'industria utilizzatrice.

Data:
16.10.2006 cm

Ricerca & Sviluppo:
A.Penasa

p. MENZ & GASSER SpA
Assicurazione Qualità
Ing. Armando Tamaroni