



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0201000 - 030190000

Pagina - Page - Seite

1 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0201001-4

N. - N° - Nr.

4

Data - Date - Datum 02/07/2020

Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

Confettura extra biologica di ALBICOCCA

Organic APRICOT extra jam

Bio-Konfitüre extra APRIKOSE

Ingredienti zucchero di canna* 54%, albicocche* 45%; gelificante: pectina; succo di limone concentrato*; acidificante: acido citrico

*Biologico

Ingredients cane sugar* 54%, apricots* 45%; gelling agent: pectin; lemon juice concentrate*; acid: citric acid

*Organic

Zutaten Rohrzucker* 54%, Aprikosen* 45%; Geliermittel: Pektin; Zitronensaftkonzentrat*; Säuerungsmittel: Citronensäure

*Biologisch

L'utilizzo di frutta intera o in pezzi potrebbe comportare la presenza occasionale di noccioli o parti di essi - For the use of whole fruit or in pieces may be occasionally present traces of stones - Durch den Einsatz von ganzen Früchten oder in Stücken können gelegentlich Spuren von Kernen enthalten sein

Il prodotto è conforme ai Reg. CEE 889/08, 834/07 e 780/06 e loro modifiche - The product is in compliance with Reg. EC 889/08, 834/07 e 780/06 and their amendments - Das Produkt entspricht den EU Verordnungen EC 889/08, 834/07 und 780/06 und weiteren Änderungen

Zucchero di canna conforme agli Standard Fairtrade. Totale 54%. www.info.fairtrade.net - Cane sugar traded in compliance with Fairtrade Standards. Total: 54%. Visit www.info.fairtrade.net - Rohrzucker nach Fairtrade-Standards gehandelt. Gesamtanteil: 54%. www.info.fairtrade.net

Parametri chimico-fisici

Chemical-physical parameters

Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 60 +/- 2
pH (20°C) 3,10 +/- 0,20

Caratteristiche qualitative e sensoriali

Qualitative and sensory characteristics

Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata 45 g per 100g
Fruit content
Fruchtanteil

Coloranti Assenti
Colourings Absent
Farbstoffe Keine

Aromi Assenti
Flavourings Absent
Aromen Keine

Conservanti Assenti
Preservatives Absent
Konservierungsstoffe Keine

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

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	1033 kJ	243 kcal
Grassi - Fat - Fett		0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäuren		0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate		59 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		57 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0,4 g
Sale - Salt - Salz		0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		0,7 g
Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren		1,1 g

Confezionamento

Packaging

100x20g

Verpackung

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato
Portions packaged in a properly labelled cardboard box
Portionen in einem Karton verpackt

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	< 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



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0201000 - 030190000

Pagina - Page - Seite

2 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0201001-4

N. - N° - Nr.

4

Data - Date - Datum 02/07/2020

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 Brasil (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.

Prodotto Certificato - Certified Product - Zertifizierter Produkt



KOSHER

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

0201000 - 030190000

Pagina - Page - Seite

3 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0201010-4

N. - N° - Nr.

4

Data - Date - Datum 02/07/2020

Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

Confettura extra biologica di CILIEGIA

Organic CHERRY extra jam

Bio-Konfitüre extra KIRSCH

Ingredienti zucchero di canna* 52%, ciliegie* 45%; gelificante: pectina; succo di limone concentrato*; acidificante: acido citrico

*Biologico

Ingredients cane sugar* 52%, cherries* 45%; gelling agent: pectin; lemon juice concentrate*; acid: citric acid

*Organic

Zutaten Rohrzucker* 52%, Kirschen* 45%; Geliermittel: Pektin; Zitronensaftkonzentrat*; Säuerungsmittel: Citronensäure

*Biologisch

L'utilizzo di frutta intera o in pezzi potrebbe comportare la presenza occasionale di noccioli o parti di essi - For the use of whole fruit or in pieces may be occasionally present traces of stones - Durch den Einsatz von ganzen Früchten oder in Stücken können gelegentlich Spuren von Kernen enthalten sein

Il prodotto è conforme ai Reg. CEE 889/08, 834/07 e 780/06 e loro modifiche - The product is in compliance with Reg. EC 889/08, 834/07 e 780/06 and their amendments - Das Produkt entspricht den EU Verordnungen EC 889/08, 834/07 und 780/06 und weiteren Änderungen

Zucchero di canna conforme agli Standard Fairtrade. Totale 52%. www.info.fairtrade.net - Cane sugar traded in compliance with Fairtrade Standards. Total: 52%. Visit www.info.fairtrade.net - Rohrzucker nach Fairtrade-Standards gehandelt. Gesamtanteil: 52%. www.info.fairtrade.net

Parametri chimico-fisici

Chemical-physical parameters

Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 60 +/- 2
pH (20°C) 3,10 +/- 0,20

Caratteristiche qualitative e sensoriali

Qualitative and sensory characteristics

Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata 45 g per 100g
Fruit content
Fruchtanteil

Coloranti Assenti
Colourings Absent
Farbstoffe Keine

Aromi Assenti
Flavourings Absent
Aromen Keine

Conservanti Assenti
Preservatives Absent
Konservierungsstoffe Keine

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

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	1033 kJ	243 kcal
Grassi - Fat - Fett		0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäuren		0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate		59 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		57 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0,4 g
Sale - Salt - Salz		0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		0,6 g
Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren		1,1 g

Confezionamento

Packaging

100x20g

Verpackung

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato
Portions packaged in a properly labelled cardboard box
Portionen in einem Karton verpackt

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	< 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



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0201000 - 030190000

Pagina - Page - Seite

4 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0201010-4

N. - N° - Nr.

4

Data - Date - Datum 02/07/2020

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 Brasil (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.

Prodotto Certificato - Certified Product - Zertifizierter Produkt



KOSHER

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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0201000 - 030190000

Pagina - Page - Seite

5 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0201013-4

N. - N° - Nr.

4

Data - Date - Datum 02/07/2020

Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

Confettura extra biologica di FRAGOLA Organic STRAWBERRY extra jam Bio-Konfitüre extra ERDBEERE

Ingredienti zucchero di canna* 55%, fragole* 45%; gelificante: pectina; succo di limone concentrato*; acidificanti: acido citrico

*Biologico

Ingredients cane sugar* 55%, strawberries* 45%; gelling agent: pectin; lemon juice concentrate*; acid: citric acid

*Organic

Zutaten Rohrzucker* 55%, Erdbeeren* 45%; Geliermittel: Pektin; Zitronensaftkonzentrat*; Säuerungsmittel: Citronensäure

*Biologisch

Il prodotto è conforme ai Reg. CEE 889/08, 834/07 e 780/06 e loro modifiche - The product is in compliance with Reg. EC 889/08, 834/07 e 780/06 and their amendments - Das Produkt entspricht den EU Verordnungen EC 889/08, 834/07 und 780/06 und weiteren Änderungen

Zucchero di canna conforme agli Standard Fairtrade. Totale 55%. www.info.fairtrade.net - Cane sugar traded in compliance with Fairtrade Standards. Total: 55%. Visit www.info.fairtrade.net - Rohrzucker nach Fairtrade-Standards gehandelt. Gesamtanteil: 55%. www.info.fairtrade.net

Parametri chimico-fisici

Chemical-physical parameters

Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 60 +/- 2

pH (20°C) 3,10 +/- 0,20

Caratteristiche qualitative e sensoriali

Qualitative and sensory characteristics

Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata 45 g per 100g
Fruit content
Fruchtanteil

Coloranti Assenti

Colourings Absent

Farbstoffe Keine

Aromi Assenti

Flavourings Absent

Aromen Keine

Conservanti Assenti

Preservatives Absent

Konservierungsstoffe Keine

Tipologia di prodotto Con pezzi di frutta

Type of product With fruit pieces

Ausgangsprodukt Mit Fruchtstücke

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 1033 kJ 243 kcal

Grassi - Fat - Fett 0,1 g

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

Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 59 g

di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 57 g

Proteine - Protein - Eiweiß 0,4 g

Sale - Salt - Salz 0,10 g

Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,8 g

Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren 1,0 g

Confezionamento

100x20g

Packaging

Verpackung

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato

Portions packaged in a properly labelled cardboard box

Portionen in einem Karton verpackt

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 < 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



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0201000 - 030190000

Pagina - Page - Seite

6 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0201013-4

N. - N° - Nr.

4

Data - Date - Datum 02/07/2020

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 Brasil (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.

Prodotto Certificato - Certified Product - Zertifizierter Produkt



KOSHER

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

0201000 - 030190000

Pagina - Page - Seite

7 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0201031-4

N. - N° - Nr.

4

Data - Date - Datum 02/07/2020

Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

Confettura extra biologica di PESCA

Organic PEACH extra jam

Bio-Konfitüre extra PFIRSICH

Ingredienti zucchero di canna* 55%, pesche* 45%; gelificante: pectina; succo di limone concentrato*; acidificante: acido citrico

*Biologico

Ingredients cane sugar* 55%, peaches* 45%; gelling agent: pectin; lemon juice concentrate*; acid: citric acid

*Organic

Zutaten Rohrzucker* 55%, Pfirsiche* 45%; Geliermittel: Pektin; Zitronensaftkonzentrat*; Säuerungsmittel: Citronensäure

*Biologisch

L'utilizzo di frutta intera o in pezzi potrebbe comportare la presenza occasionale di noccioli o parti di essi - For the use of whole fruit or in pieces may be occasionally present traces of stones - Durch den Einsatz von ganzen Früchten oder in Stücken können gelegentlich Spuren von Kernen enthalten sein

Il prodotto è conforme ai Reg. CEE 889/08, 834/07 e 780/06 e loro modifiche - The product is in compliance with Reg. EC 889/08, 834/07 e 780/06 and their amendments - Das Produkt entspricht den EU Verordnungen EC 889/08, 834/07 und 780/06 und weiteren Änderungen

Zucchero di canna conforme agli Standard Fairtrade. Totale 55%. www.info.fairtrade.net - Cane sugar traded in compliance with Fairtrade Standards. Total: 55%. Visit www.info.fairtrade.net - Rohrzucker nach Fairtrade-Standards gehandelt. Gesamtanteil: 55%. www.info.fairtrade.net

Parametri chimico-fisici

Chemical-physical parameters

Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 60 +/- 2
pH (20°C) 3,10 +/- 0,20

Caratteristiche qualitative e sensoriali

Qualitative and sensory characteristics

Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata 45 g per 100g
Fruit content
Fruchtanteil

Coloranti Assenti
Colourings Absent
Farbstoffe Keine

Aromi Assenti
Flavourings Absent
Aromen Keine

Conservanti Assenti
Preservatives Absent
Konservierungsstoffe Keine

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

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	1033 kJ	243 kcal
Grassi - Fat - Fett		0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäuren		0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate		59 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		57 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0,4 g
Sale - Salt - Salz		0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		0,8 g
Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren		1,0 g

Confezionamento

Packaging

100x20g

Verpackung

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato
Portions packaged in a properly labelled cardboard box
Portionen in einem Karton verpackt

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	< 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



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0201000 - 030190000

Pagina - Page - Seite

8 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0201031-4

N. - N° - Nr.

4

Data - Date - Datum 02/07/2020

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 Brasil (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.

Prodotto Certificato - Certified Product - Zertifizierter Produkt



KOSHER

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