



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0152200

Pagina - Page - Seite

1 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0152201

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

22/08/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER - EXTRA

Confettura extra di ALBICOCCA

APRICOT extra jam

Konfitüre extra APRIKOSE

Ingredienti albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico

Ingredients apricots, glucose-fructose syrup, sugar; gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid

Zutaten Aprikosen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure

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

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

°Brix (20°C) 60
pH (20°C) 3,15 +/- 0,20

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

Frutta utilizzata 50 g per 100g
Fruit content
Fruchtanteil

Coloranti Assenti
Colourings
Farbstoffe Absent
Keine

Aromi Assenti
Flavourings
Aromen Absent
Keine

Conservanti Assenti
Preservatives
Konservierungsstoffe Absent
Keine

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

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 1027 kJ 242 kcal
Grassi - Fat - Fett 0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure 0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 59 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 50 g
Proteine - Protein - Eiweiß 0,5 g
Sale - Salt - Salz 0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,8 g

Confezionamento
Packaging
Verpackung

100 x 25g

Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato
Portions closed with film and packaged in a properly labelled cardboard box
Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

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

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite
2 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0152201

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

22/08/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code - Code

0152200

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 <i>CEREALS containing GLUTEN and product thereof</i> <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾ <i>NUTS and product thereof</i> ⁽¹⁾ <i>SCHALENFRÜCHTE</i> ⁽¹⁾	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEAN and product thereof</i> <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>CELERY and product thereof</i> <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EGG and product thereof</i> <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>MUSTARD and product thereof</i> <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISH and product thereof</i> <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAME and product thereof</i> <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS and product thereof</i> <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO₂) <i>SULFITE more than 10 mg/kg (SO₂)</i> <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO₂)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOYA and product thereof</i> <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE and product thereof</i> <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILK and product thereof</i> <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>MOLLUSCS and product thereof</i> <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	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.

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0152200

Pagina - Page - Seite

3 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0152202

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

22/08/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER - EXTRA

Confettura extra di AMARENA

SOUR CHERRY extra jam

Konfitüre extra SAUERKIRSCH

Ingredienti amarene, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico

Ingredients sour cherries, glucose-fructose syrup, sugar; gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid

Zutaten Sauerkirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure

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

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

°Brix (20°C) 60
pH (20°C) 3,15 +/- 0,20

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

Frutta utilizzata 50 g per 100g
Fruit content
Fruchtanteil

Coloranti Assenti
Colourings
Farbstoffe

Aromi Assenti
Flavourings
Aromen

Conservanti Assenti
Preservatives
Konservierungsstoffe

Tipologia di prodotto Con pezzettini 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 1027 kJ 242 kcal
Grassi - Fat - Fett 0,2 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure 0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 59 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 50 g
Proteine - Protein - Eiweiß 0,4 g
Sale - Salt - Salz 0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,5 g

Confezionamento
Packaging 100 x 25g
Verpackung

Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato
Portions closed with film and packaged in a properly labelled cardboard box
Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

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

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite
4 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0152202

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

22/08/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code - Code

0152200

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 <i>CEREALS containing GLUTEN and product thereof</i> <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾ <i>NUTS and product thereof</i> ⁽¹⁾ <i>SCHALENFRÜCHTE</i> ⁽¹⁾	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEAN and product thereof</i> <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>CELERY and product thereof</i> <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EGG and product thereof</i> <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>MUSTARD and product thereof</i> <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISH and product thereof</i> <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAME and product thereof</i> <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS and product thereof</i> <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO₂) <i>SULFITE more than 10 mg/kg (SO₂)</i> <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO₂)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOYA and product thereof</i> <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE and product thereof</i> <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILK and product thereof</i> <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>MOLLUSCS and product thereof</i> <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	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.*

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0152200

Pagina - Page - Seite

5 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0152213

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

22/08/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER - EXTRA

Confettura extra di FRAGOLA

STRAWBERRY extra jam

Konfitüre extra ERDBEERE

Ingredienti fragole, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; succo concentrato di sambuco

Ingredients strawberries, glucose-fructose syrup, sugar; gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid; elderberry juice concentrate

Zutaten Erdbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Holunderbeerensaftkonzentrat

Parametri chimico-fisici

Chemical-physical parameters

Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 60
pH (20°C) 3,15 +/- 0,20

Caratteristiche qualitative e sensoriali

Qualitative and sensory characteristics

Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata 50 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 Fruchtstücken

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 1030 kJ 243 kcal
Grassi - Fat - Fett 0,2 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure 0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 59 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 50 g
Proteine - Protein - Eiweiß 0,4 g
Sale - Salt - Salz 0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,8 g

Confezionamento

Packaging

100 x 25g

Verpackung

Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato

Portions closed with film and packaged in a properly labelled cardboard box

Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

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

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0152200

Pagina - Page - Seite

6 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0152213

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

22/08/2014

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 <i>CEREALS containing GLUTEN and product thereof</i> <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾ <i>NUTS and product thereof</i> ⁽¹⁾ <i>SCHALENFRÜCHTE</i> ⁽¹⁾	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEAN and product thereof</i> <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>CELERY and product thereof</i> <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EGG and product thereof</i> <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>MUSTARD and product thereof</i> <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISH and product thereof</i> <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAME and product thereof</i> <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS and product thereof</i> <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO₂) <i>SULFITE more than 10 mg/kg (SO₂)</i> <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO₂)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOYA and product thereof</i> <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE and product thereof</i> <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILK and product thereof</i> <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>MOLLUSCS and product thereof</i> <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	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.*

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0152200

Pagina - Page - Seite

7 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0152237

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

22/08/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER - EXTRA

Confettura extra di RIBES NERO

BLACK CURRANT extra jam

Konfitüre extra SCHWARZE JOHANNISBEERE

Ingredienti scioppo di glucosio-fruttosio, ribes neri, zucchero; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico

Ingredients glucose-fructose syrup, black currants, sugar; gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid

Zutaten Glukose-Fruktose-Sirup, schwarze Johannisbeeren, Zucker; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure

Parametri chimico-fisici

Chemical-physical parameters

Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 60
pH (20°C) 3,15 +/- 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 Assenti

Flavourings

Aromen

Conservanti Assenti

Preservatives

Konservierungsstoffe

Tipologia di prodotto Con pezzettini 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 1016 kJ 239 kcal
Grassi - Fat - Fett 0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure 0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 58 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 50 g
Proteine - Protein - Eiweiß 0,5 g
Sale - Salt - Salz 0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 2,0 g

Confezionamento

Packaging

100 x 25g

Verpackung

Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato

Portions closed with film and packaged in a properly labelled cardboard box

Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

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

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0152200

Pagina - Page - Seite

8 / 8

Revisione - Revision - Revision

C0152237

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

22/08/2014

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 <i>CEREALS containing GLUTEN and product thereof</i> <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾ <i>NUTS and product thereof</i> ⁽¹⁾ <i>SCHALENFRÜCHTE</i> ⁽¹⁾	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEAN and product thereof</i> <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>CELERY and product thereof</i> <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EGG and product thereof</i> <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>MUSTARD and product thereof</i> <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISH and product thereof</i> <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAME and product thereof</i> <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS and product thereof</i> <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO₂) <i>SULFITE more than 10 mg/kg (SO₂)</i> <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO₂)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOYA and product thereof</i> <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE and product thereof</i> <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILK and product thereof</i> <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>MOLLUSCS and product thereof</i> <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	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 Menz & Gasser SpA opera in conformità al Reg CE 852/2004 e al Reg CE 178/2002 e successive modifiche.
AGGIUNTIVE 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.*

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.

