



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice – Code –Code

075000048

Pagina - Page – Seite
Pag 1 di 2

Revisione - Revision - Revision
075000048
N. - N° - Nr. 00
Data - Date – Datum 04/03/2025
Resp. - Resp. - Resp. zavrob

Marchio / Brand / Marke

MENZ & GASSER

Crema al PISTACCHIO con edulcorante senza zuccheri aggiunti “LE CREME”

PISTACHIO cream with sweetener without sugar added “LE CREME”

PISTAZIEN Creme mit Süßungsmittel ohne Zuckerzusatz “LE CREME”

Ingredienti (g per 100 g): edulcorante: maltitolo, pasta di pistacchio (30%), olio di palma, farina di riso, olio di semi di girasole, emulsionante: lecitina di girasole, aroma.

Ingredients (g per 100 g): sweetener: maltitol, pistachio paste (30%), palm oil, rice flour, sunflower seeds oil, emulsifier: sunflower lecithin, flavour.

Zutaten (g per 100 g): Süßungsmittel: Maltit, Pistazienpaste (30%), Palmöl, Reismehl, Sonnenblumenkernöl, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Aroma.

Parametri chimico-fisici

Chemical-physical parameters

Chemisch-Physikalische Eigenschaften

Perossidi
Peroxides
Peroxyde
< 5 meq O₂ / Kg

Confezionamento

Packaging

Verpackung

Vaso in vetro
Glass jar
Glas
6 x 200g

Caratteristiche qualitative e sensoriali

Qualitative and sensory characteristics

Qualitative und Sensorischen Eigenschaften

Corpi estranei
Foreign bodies
Fremdkörper
Assenti
Absent
Keine
Aromi conformi al Reg. CE n. 1334/2008 e sue modifiche ed integrazioni
Flavours in compliance with Reg. n.1334/2008/EC and modification
Aromen in Übereinstimmung mit der Verordnung Nr. 1334/2008/EG und Änderungen
Aromi
Flavourings
Aromen

Coloranti
Colourings
Farbstoffe
Assenti
Absent
Keine

Durabilità e conservazione

Shelf Life and Conservation

Haltbarkeit und Aufbewahrung

18 mesi
18 months
18 Monate
Da conservare a temperatura 15 – 25°C
Keep at temperature 15 - 25°C
Bei einer Temperatur von 15 - 25°C aufbewahren

Sulla superficie è possibile la naturale presenza di olio. Mescolare bene prima dell'uso.
Oil on the surface could naturally occur. Mix well before use.
Es kann natürlich vorkommen, dass Öl auf der Oberfläche vorhanden ist.
Vor Gebrauch gut mischen.

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

Valori nutrizionali medi per 100g Dati bibliografici EU 1169/2011

Nutritional values average per 100g Bibliographic value EU 1169/2011

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g nach Bibliographie EU 1169/2011

Energia Energy Brennwerte 2252 kJ – 545 kcal

Grassi Fat Fett 43 g
di cui: -acidi grassi saturi 11,4 g
of which: -saturates - davon: -gesättigte Fettsäuren

Carboidrati Carbohydrates Kohlenhydrate 43 g
di cui: -zuccheri of which: -sugars - davon: -Zucker 1,8 g
di cui: -polioli of which: -polyols 33 g
- davon: -mehrwertige Alkohole

Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 3,4 g

Proteine - Protein – Eiweiß 7,9 g

Sale - Salt – Salz 0,10 g

Parametri microbiologici

Microbiological parameters

Mikrobiologische Eigenschaften

Carica batterica totale
Total viable count
Gesamtkeimzahl
< 10⁴ ufc/g
< 10⁴ cfu/g
< 10⁴ KbE/g

Lieviti e muffe
Yeasts and moulds
Hefen und Schimmelpilze
< 10³ ufc/g
< 10³ cfu/g
< 10³ KbE/g

Salmonella
Salmonella
Salmonellen
Assente in 25g
Absent in 25g
Nicht nachweisbar in 25g

Coliformi
Coliforms
Coliforme
< 10 ufc/g
< 10 cfu/g
< 10 KbE/g

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

075000048

Pagina - Page – Seite
Pag 2 di 2

Revisione - Revision - Revision
075000048
N. - N° - Nr. 00
Data - Date – Datum 04/03/2025
Resp. - Resp. - Resp. zavrob

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		FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾	
		pistacchio , può contenere mandorla, nocciola, anacardo	
GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse	NO	NUTS and product thereof ⁽¹⁾	SI / YES
		pistachio , may contain almond, hazelnut, cashew	
CEREALS containing GLUTEN and product thereof		SCHALENFRÜCHTE ⁽¹⁾	
		Pistazie , Kann Mandel, Haselnuss, Kaschunuss enthalten	
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		SEDANO e prodotti a base di sedano	
CRUSTACEAN and product thereof	NO	CELERY and product thereof	NO
KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse		SELLERIE und Sellerieerzeugnisse	
UOVA e prodotti a base di uova		SENAPE e prodotti a base di senape	
EGG and product thereof	NO	MUSTARD and product thereof	NO
EIER und Eierzeugnisse		SENF und Senferzeugnisse	
PESCE e prodotti a base di pesce		SESAMO e prodotti a base di sesamo	
FISH and product thereof	NO	SESAME and product thereof	NO
FISCH und Fischerzeugnisse		SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		SOLFITI superiori a 10 mg/Kg (SO ₂)	
PEANUTS and product thereof	NO	SULFITE more than 10 mg/Kg (SO ₂)	NO
ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse		SULFITE von mehr als 10 mg/Kg (SO ₂)	
SOIA e prodotti a base di soia		LUPINO e prodotti a base di lupino	
SOYA and product thereof	NO	LUPINE and product thereof	NO
SOJA und Sojaerzeugnisse		LUPINE und Lupinerzeugnisse	
LATTE e prodotti a base di latte	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco	
MILCH und Milcherzeugnisse	Può contenere May contain Kann erhalten	MOLLUSCS and product thereof	NO
MILK and product thereof		WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse	

(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, Haselnuss, 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 nel 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, nor contain, nor is produced from genetically modified organisms according to the definition of regulation 1829/2003/EC and Reg 1830/2003/EC. Measures are taken to guarantee the non-GM identity of the raw materials

GVO Gemäß den EU-Verordnungen N. 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 veränderte 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