



**SCHEDA TECNICA**  
**TECHNICAL DATA SHEET - PRODUKTSPEZIFIKATION**

Marchio / Brand

**MENZ & GASSER**

Codice / Code

**0210200 (gusto albicocca)**

Denominazione / Denomination

**Confettura extra di ALBICOCCA  
a ridotto contenuto calorico "Light"  
con zucchero (fruttosio) ed edulcorante (glicosidi steviolici)**

**Ingredienti:** albicocche, fruttosio, acqua; **gelificante:** pectina; **regolatori di acidità:** acido citrico e citrato di calcio; **conservante:** sorbato di potassio; **edulcorante:** glicosidi steviolici

**Parametri chimico-fisici**  
**Chemical-physical parameters**

°Brix (20°C)	38
pH (20°C)	3,20 ± 0,2

**Confezionamento - Packaging: 100x20g**

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato  
Portions packaged in a properly labelled cardboard box

**Caratteristiche qualitative e sensoriali**  
**Qualitative and sensory characteristics**

Fruita utilizzata Fruit content	50g per 100g
Coloranti - Colourings	Assenti Absent
Aromi - Flavourings	Assenti Absent
Conservanti - Preservatives	K-Sorbato K-Sorbate

**Durabilità e conservazione**  
**Shelf Life and conservation**

365 giorni Da conservare al fresco  
365 days Keep in a cool place

Tipologia di prodotto Type of product	Con polpa di frutta in pezzetti With fruit pulp in little pieces
--	---

**Trasporto e immagazzinaggio**  
**Transport and storage**

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

Colore, Odore, Sapore Colour, Taste, Flavour	Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee Typical of fruit at a right degree of maturation without strange notes
---	---

**Valori Nutrizionali medi per 100g da Bibliografia**  
**Average Nutritional Values per 100g according to Bibliography**

Valore energetico Energy	152kcal 648kJ	Grassi Fat	0,1g
Proteine Protein	0,5g	di cui saturi of which saturated	0,0g
Carboidrati Carbohydrates	37g	Fibre Dietary fibre	0,8g
di cui zuccheri of which sugars	35g	Sodio Sodium	<0,04g

**Parametri microbiologici**  
**Microbiological parameters**

Carica batterica totale Total viable count	< 500 ufc/g - cfu/g
Lieviti e muffe Yeasts and moulds	Non rilevabili in 10g Not detectable in 10g
Coliformi Coliforms	Non rilevabili in 1g Not detectable in 1g

Emissione: 29.10.2012/cm  
Rev: 00  
Data revisione:

EMESSO DA R&S  
Cristina Mengoni  
Menz & Gasser SpA

VERIFICATO DA RAQ  
Ivano Zottele  
Menz & Gasser SpA

APPROVATO DA DT  
Ing. Armando Tamanini  
Menz & Gasser SpA



**SCHEDA TECNICA**  
*TECHNICAL DATA SHEET - PRODUKTSPEZIFIKATION*

Marchio / Brand

**MENZ & GASSER**

Codice / Code

**0210200 (gusto amarena)**

Denominazione / Denomination

**Confettura extra di AMARENA  
a ridotto contenuto calorico "Light"**  
con zucchero (fruttosio) ed edulcorante (glicosidi steviolici)

Ingredienti: amarene, fruttosio, acqua; gelificante: pectina; regolatori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; edulcorante: glicosidi steviolici

**Parametri chimico-fisici**  
*Chemical-physical parameters*

°Brix (20°C)	38
pH (20°C)	3,20 ± 0,2

**Confezionamento - Packaging: 100x20g**

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato  
*Portions packaged in a properly labelled cardboard box*

**Caratteristiche qualitative e sensoriali**  
*Qualitative and sensory characteristics*

Fruita utilizzata <i>Fruit content</i>	50g per 100g
Coloranti - Colourings	Assenti <i>Absent</i>
Aromi - Flavourings	Assenti <i>Absent</i>
Conservanti - Preservatives	K-Sorbato K-Sorbate

**Durabilità e conservazione**  
*Shelf Life and conservation*

365 giorni Da conservare al fresco  
*365 days Keep in a cool place*

Tipologia di prodotto <i>Type of product</i>	Con polpa di frutta in pezzetti <i>With fruit pulp in little pieces</i>
Colore, Odore, Sapore <i>Colour, Taste, Flavour</i>	Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee <i>Typical of fruit at a right degree of maturation without strange notes</i>

**Trasporto e immagazzinaggio**  
*Transport and storage*

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*

**Valori Nutrizionali medi per 100g da Bibliografia**  
*Average Nutritional Values per 100g according to Bibliography*

Valore energetico <i>Energy</i>	152kcal 647kJ	Grassi <i>Fat</i>	0,2g
Proteine <i>Protein</i>	0,4g	di cui saturi <i>of which saturated</i>	0,0g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	37g	Fibre <i>Dietary fibre</i>	0,5g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	35,5g	Sodio <i>Sodium</i>	<0,04g

**Parametri microbiologici**  
*Microbiological parameters*

Carica batterica totale <i>Total viable count</i>	< 500 ufc/g - cfu/g
Lieviti e muffe <i>Yeasts and moulds</i>	Non rilevabili in 10g <i>Not detectable in 10g</i>
Coliformi <i>Coliforms</i>	Non rilevabili in 1g <i>Not detectable in 1g</i>

Emissione: 29.10.2012/cm  
Rev: 00  
Data revisione:

Emesso da R&S  
Cristina Mengoni  
Menz & Gasser SpA

Verificato da RAQ  
Ivano Zottele  
Menz & Gasser SpA

Approvato da DT  
Ing. Armando Tamanini  
Menz & Gasser SpA



**SCHEDA TECNICA**  
**TECHNICAL DATA SHEET - PRODUKTSPEZIFIKATION**

Marchio / Brand

Codice / Code

Denominazione / Denomination

**MENZ & GASSER**  
**0210200 (gusto fragola)**  
**Confettura extra di FRAGOLA**  
**a ridotto contenuto calorico "Light"**  
con zucchero (fruttosio) ed edulcorante (glicosidi steviolici)

Ingredienti: fragole, fruttosio, acqua; gelificante: pectina; succo di piccoli frutti rossi (sambuco); regolatori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; edulcorante: glicosidi steviolici

**Parametri chimico-fisici**  
**Chemical-physical parameters**

°Brix (20°C)	38
pH (20°C)	3,20 ± 0,2

**Confezionamento - Packaging: 100x20g**

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato  
Portions packaged in a properly labelled cardboard box

**Caratteristiche qualitative e sensoriali**  
**Qualitative and sensory characteristics**

Fruita utilizzata Fruit content	50g per 100g
Coloranti - Colourings	Assenti Absent
Aromi - Flavourings	Assenti Absent
Conservanti - Preservatives	K-Sorbato K-Sorbate

**Durabilità e conservazione**  
**Shelf Life and conservation**

365 giorni Da conservare al fresco  
365 days Keep in a cool place

Tipologia di prodotto Type of product	Con polpa di frutta in pezzetti With fruit pulp in little pieces
Colore, Odore, Sapore Colour, Taste, Flavour	Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee Typical of fruit at a right degree of maturation without strange notes

**Trasporto e immagazzinaggio**  
**Transport and storage**

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

**Valori Nutrizionali medi per 100g da Bibliografia**  
**Average Nutritional Values per 100g according to Bibliography**

Valore energetico Energy	151kcal 641kJ	Grassi Fat	0,2g
Proteine Protein	0,4g	di cui saturi of which saturated	0,0g
Carboidrati Carbohydrates	36,5g	Fibre Dietary fibre	0,8g
di cui zuccheri of which sugars	34,5g	Sodio Sodium	<0,04g

**Parametri microbiologici**  
**Microbiological parameters**

Carica batterica totale Total viable count	< 500 ufc/g - cfu/g
Lieviti e muffe Yeasts and moulds	Non rilevabili in 10g Not detectable in 10g
Coliformi Coliforms	Non rilevabili in 1g Not detectable in 1g

Emissione: 29.10.2012/cm  
Rev: 00  
Data revisione:

Emesso da R&S  
Cristina Mengoni  
Menz & Gasser SpA

Verificato da RAQ  
Ivano Zottele  
Menz & Gasser SpA

Approvato da DT  
Ing. Armando Tamanini  
Menz & Gasser SpA



**SCHEDA TECNICA**  
**TECHNICAL DATA SHEET - PRODUKTSPEZIFIKATION**

Marchio / Brand

Codice / Code

Denominazione / Denomination

**MENZ & GASSER**

**0210200 (gusto ribes nero)**

**Confettura extra di RIBES NERO  
a ridotto contenuto calorico "Light"**

con zucchero (fruttosio) ed edulcorante (glicosidi steviolici)

Ingredienti: ribes neri, fruttosio, acqua; gelificante: pectina; regolatori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; edulcorante: glicosidi steviolici

**Parametri chimico-fisici**  
**Chemical-physical parameters**

°Brix (20°C)	38
pH (20°C)	3,20 ± 0,2

**Confezionamento - Packaging: 100x20g**

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato  
Portions packaged in a properly labelled cardboard box

**Caratteristiche qualitative e sensoriali**  
**Qualitative and sensory characteristics**

Fruita utilizzata Fruit content	40g per 100g
Coloranti - Colourings	Assenti Absent
Aromi - Flavourings	Assenti Absent
Conservanti - Preservatives	K-Sorbato K-Sorbate

**Durabilità e conservazione**  
**Shelf Life and conservation**

365 giorni Da conservare al fresco  
365 days Keep in a cool place

Tipologia di prodotto Type of product	Con polpa di frutta in pezzetti With fruit pulp in little pieces
--	---

**Trasporto e immagazzinaggio**  
**Transport and storage**

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

Colore, Odore, Sapore Colour, Taste, Flavour	Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee Typical of fruit at a right degree of maturation without strange notes
---	---

**Valori Nutrizionali medi per 100g da Bibliografia**  
**Average Nutritional Values per 100g according to Bibliography**

Valore energetico Energy	149kcal 632kJ	Grassi Fat	0,1g
Proteine Protein	0,5g	di cui saturi of which saturated	0,0g
Carboidrati Carbohydrates	35,5g	Fibre Dietary fibre	2,0g
di cui zuccheri of which sugars	34g	Sodio Sodium	<0,04g

**Parametri microbiologici**  
**Microbiological parameters**

Carica batterica totale Total viable count	< 500 ufc/g - cfu/g
Lieviti e muffe Yeasts and moulds	Non rilevabili in 10g Not detectable in 10g
Coliformi Coliforms	Non rilevabili in 1g Not detectable in 1g

Emissione: 29.10.2012/cm  
Rev: 00  
Data revisione:

Emesso da R&S  
Cristina Mengoni  
Menz & Gasser SpA

Verificato da RAQ  
Ivano Zottele  
Menz & Gasser SpA

Approvato da DT  
Ing. Armando Tamanini  
Menz & Gasser SpA



## SCHEDA TECNICA

### TECHNICAL DATA SHEET - PRODUKTSPEZIFIKATION

**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

	Presence		Presence
<b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati <i>CEREALS</i> containing <b>GLUTEN</b> and product thereof	NO	<b>FRUTTA A GUSCIO</b> e derivati <sup>(1)</sup> <i>NUTS</i> and product thereof <sup>(1)</sup>	NO
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEAN</i> and product thereof	NO	<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano <i>CELERY</i> and product thereof	NO
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova <i>EGG</i> and product thereof	NO	<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape <i>MUSTARD</i> and product thereof	NO
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce <i>FISH</i> and product thereof	NO	<b>SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo <i>SESAME</i> and product thereof	NO
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS</i> and product thereof	NO	<b>SOLFITI</b> superiori a 10 mg/Kg (SO <sub>2</sub> ) <i>SULFITE</i> more than 10 mg/Kg as sulphur dioxide	NO
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia <i>SOYA</i> and product thereof	NO	<b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino <i>LUPINE</i> and product thereof	NO
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte <i>MILCH</i> und <i>Milcherzeugnisse</i>	NO	<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di mollusco <i>MOLLUSCS</i> and product thereof	NO

(1) Nuts / Frutta a guscio, es: Almond / Mandorle (*Amgydalus communis* L.), Hazelnut / Nocciole (*Corylus avellana*), Walnut Noci comuni (*Juglans regia*), Cashew / Noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), Pecan nut / Noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nut / Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistachio nut / Pistacchi (*Pistacia vera*), Macadamia nut and Queensland nut / Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)

**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*

**NOTE AGGIUNTIVE** Menz & Gasser SpA opera in conformità al Reg CE 852/2004 e al Reg CE 178/2002 e successive modifiche  
*Gli imballaggi 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*

Emissione: 29.10.2012/cm  
Rev: 00  
Data revisione:

EMESSO DA R&S  
Cristina Mengoni  
Menz & Gasser SpA

Verificato da RAQ  
Ivano Zottele  
Menz & Gasser SpA

Approvato da DT  
Ing. Armando Tamanini  
Menz & Gasser SpA