



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

029030048

Pagina - Page - Seite
1 / 2
Revisione - Revision - Revision
029030048
N. - N° - Nr. 1
Data - Date - Datum 27/05/2025
Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

Menz & Gasser

Crema spalmabile al PISTACCHIO e NOCCIOLE Pistachio and Hazelnut cream – Pistazie-Haselnusscreme

Ingredienti: Zucchero, oli vegetali (palma, girasole), proteine del latte, pasta di pistacchio (10%), pasta di nocciole (6%), siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi.
Può contenere mandorle e anacardi

Ingredients: Sugar, vegetable oils (palm, sunflower), milk proteins, pistachio paste (10%), hazelnuts paste (6%), whey powder, emulsifier: soya lecithin, flavourings.
May contain almonds and cashews

Zutaten: Zucker, pflanzliche Öle (Palme, Sonnenblume), Milcheiweiß, Pistazienpaste (10%), Haselnusspaste (6%), Molkepulver, Emulgator: Sojalecithin, Aromen.
Kann Mandeln, Cashewnüsse enthalten

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

Umidità-Humidity-Feuchtigkeit < 1,5%

Confezionamento - Packaging - Verpackung: 120 x 15g

Monoporzioni contenenti 15g di prodotto, chiuse con top di alluminio e confezionate in un cartone, debitamente etichettato, contenente 120 porzioni
Portions closed with aluminum foil and packaged in a properly labelled cardboard box holding 120 x 15g portions
Pappkarton beinhaltend 120 Portionen zu 15g mit Aluminium Folie

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

Corpi estranei-Foreign bodies-Fremdkörper Assenti Absent Keine

Coloranti-Colourings-Farbstoffe Assenti Absent Keine

Aromi-Flavourings-Aromen Aromi conformi alle normative vigenti
Flavourings according to legislation
Aromen gemäß der geltenden Verordnung

Conservanti-Preservatives Konservierungsstoffe Assenti Absent Keine

Tipologia di prodotto Type of product Crema spalmabile
Spread cream
Ausgangsprodukt Crem-Aufstrich

Durabilità e conservazione Shelf Life and conservation - Haltbarkeit und Aufbewahrung

18 mesi. Da mantenere a temperatura di 15-25°C
18 months. To keep the product at 15-25°C
18 Monate. Bei einer beständigen Temperatur 15-25°C

Un'eventuale stratificazione dell'olio è naturale, si consiglia di mescolare bene prima del consumo
Any possible stratification of the oil is natural, it is recommended to stir well before consumption
Ein mögliches Vorhandensein von Öl auf der Oberfläche ist ein natürliches Phänomen. In diesem Fall vor dem Verzehr 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 da Bibliografia per 100g - Average Nutritional Values according to Bibliography per 100g - Durchschnittliche Nährwerte nach Bibliographie pro 100g

Valore energetico Energy Brennwerte	2331kJ 559kcal
Grassi Fat Fett	34g
di cui: -saturi of which: -saturated davon: -gesättigte Fettsäure	11g
Carboidrati Carbohydrate Kohlenhydrate	56g
di cui: -zuccheri of which: -sugars davon: -Zucker	54g
Fibre Dietary fibre Ballaststoffe	1,1g
Proteine Protein Eiweiß	6,6g
Sale Salt Salz	0,05g
Sodio Sodium Natrium	0,02g

Parametri microbiologici Microbiological parameters - Mikrobiologische Eigenschaften

Carica batterica totale Total viable count Gesamtkeimzahl	< 2000 ufc/g - cfu/g - KbE/g
Lieviti e muffe Yeasts and moulds Hefen und Schimmelpilze	< 50 ufc/g - cfu/g - KbE/g
Salmonella	Assente in 25g Absent in 25g Nicht nachweisbar in 25g

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 **029030048**

Pagina - Page - Seite
2 / 2
Revisione - Revision - Revision
029030048
N. - N° - Nr. **1**
Data - Date - Datum **27/05/2025**
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		FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾	
CEREALS containing GLUTEN and product thereof	NO	<i>pistacchio, nocciole</i> (può contenere altra frutta a guscio)	
GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse		<i>NUTS and product thereof</i> ⁽¹⁾	YES
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		<i>pistachio, hazelnuts</i> (it may contain other shell-fruits)	
CRUSTACEAN and product thereof	NO	SCHALENFRÜCHTE ⁽¹⁾	
KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse		<i>Pistazie, Haselnüsse</i> (Es kann anderen Schalenfrüchten enthalten)	
UOVA e prodotti a base di uova		SEDANO e prodotti a base di sedano	
EGG and product thereof	NO	CELERY and product thereof	NO
EIER und Eierzeugnisse		SELLERIE und Sellerieerzeugnisse	
PESCE e prodotti a base di pesce		SENAPE e prodotti a base di senape	
FISH and product thereof	NO	MUSTARD and product thereof	NO
FISCH und Fischerzeugnisse		SENF und Senferzeugnisse	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		SESAMO e prodotti a base di sesamo	
PEANUTS and product thereof	NO	SESAME and product thereof	NO
ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse		SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse	
SOIA e prodotti a base di soia		SOLFITI superiori a 10 mg/Kg (SO ₂)	
SOYA and product thereof	YES	SULFITE more than 10 mg/Kg (SO ₂)	NO
SOJA und Sojaerzeugnisse		SULFITE von mehr als 10 mg/Kg (SO ₂)	
LATTE e prodotti a base di latte		LUPINO e prodotti a base di lupino	
MILK and product thereof	YES	LUPINE and product thereof	NO
MILCH und Milcherzeugnisse		LUPINE und Lupinenerzeugnisse	
		MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco	
		MOLLUSCS and product thereof	NO
		WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse	

(1) Nuts / Schalenfrüchte / Frutta a guscio, es: Almond / Mandel / Mandorle (Amygdalus communis L.), Hazelnut / Hazelnuss / Nocciole (Corylus avellana), Walnut / Walnuss / Noci comuni (Juglans regia), Cashew / Kaschunuss / Noci di acagiù - Anacardi (Anacardium occidentale), Pecan nut / Pecannuss / Noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut / Paranuss / Noci del Brasile (Bertholletia excelsa), Pistachio nut / Pistazie / Pistacchi (Pistacia vera), Macadamia nut and Queensland nut / Macadamianuss und Queenslandnuss / 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.

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 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.

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

