



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

# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0822370

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

10/09/2014

Resp. - Resp. - Resp.

mencri

Codice - Code - Code

0822370

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER - PASTICCERIA

Preparato per brillantare "NOVAGEL NEUTRO"

Preparation for icing

Zubereitung zum Glasieren

<b>Ingredienti</b>	sciropo di glucosio-fruttosio, acqua; gelificante: pectina; correttori di acidità: acido tartarico e cloruro di calcio; conservante: sorbato di potassio; aromi
<b>Ingredients</b>	glucose-fructose syrup, water; gelling agents: pectin; acidity regulators: tartaric acid and calcium chloride; preservative: potassium sorbate; flavours
<b>Zutaten</b>	Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Weinsteinensäure und Calciumchlorid; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aromen

MODO D'IMPIEGO: aggiungere 500-600g di acqua ad 1kg di prodotto, far bollire mescolando fino a scioglimento completo e usare per brillantare o coprire la frutta - *MODE OF APPLICATION: Add 500-600g of water to 1kg of product, bring to the boil mixing until complete dissolution and utilize for icing or cover the fruit* - *WERWENDUNG: zu 1kg Produkt 500-600g Wasser zusetzen und bis zur vollständigen Auflösung unter Rühren zum Kochen bringen. Zum Glasieren oder Beschichten des Obstes gebrauchen*

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

°Brix (20°C)	65
pH (20°C)	3,40 +/- 0,20

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

Coloranti	Assenti
Colourings	Absent
Farbstoffe	Keine
Aromi	Aromi conformi alle normative vigenti
Flavourings	Flavours according to legislation
Aromen	Aromen gemäß der geltenden Verordnung
Conservanti	Sorbato di potassio
Preservatives	Potassium sorbate
Konservierungsstoffe	Kaliumsorbat
Tipologia di prodotto	Senza pezzi di frutta
Type of product	Without fruit pieces
Ausgangsprodukt	Ohne Fruchtstücken
Colore, Odore, Sapore	Privi di note estranee
Colour, Flavour, Taste	Without strange notes
Farbe, Geruch, Geschmack	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	1106 kJ	260 kcal
Grassi - Fat - Fett		0 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure		0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate		65 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		52 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0,30 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		0,1 g

**Confezionamento**  
**Packaging**  
**Verpackung**

6 kg

Secchielli per alimenti termosaldati con pellicola trasparente e con coperchio  
*Buckets for foods sealed with transparent film and cover*  
*Eimer warmverschweißt mit transparentem Film und Deckel*

**Durabilità e conservazione**  
**Shelf Life and conservation**  
**Haltbarkeit und Aufbewahrung**

730 giorni Conservare al fresco dopo l'apertura  
*730 days Keep in a cool place after opening*  
*730 Tage Nach dem Öffnen 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

**0822370**

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0822370

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

10/09/2014

Resp. - Resp. - Resp.

mencrri

**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
<b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati <i>CEREALS containing GLUTEN and product thereof</i> <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	<b>FRUTTA A GUSCIO</b> e derivati <sup>(1)</sup> <i>NUTS and product thereof</i> <sup>(1)</sup> <i>SCHALENFRÜCHTE</i> <sup>(1)</sup>	NO
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEAN and product thereof</i> <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano <i>CELERY and product thereof</i> <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova <i>EGG and product thereof</i> <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape <i>MUSTARD and product thereof</i> <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce <i>FISH and product thereof</i> <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	<b>SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo <i>SESAME and product thereof</i> <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS and product thereof</i> <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	<b>SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</b> <i>SULFITE more than 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</i> <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</i>	NO
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia <i>SOYA and product thereof</i> <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	<b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino <i>LUPINE and product thereof</i> <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte <i>MILK and product thereof</i> <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	<b>MOLLUSCHI</b> 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.

