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

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET
PRODUKTSPEZIFIKATION

Revisione - *Revision* - *Revision*
C0821318-4
N. - *N° - Nr.* 4
Data - *Date* - *Datum* 19/03/2026
Resp. - *Resp.* - *Resp.* mencri

Codice - *Code* - *Code* **097000018**

Marchio - *Brand* - *Marke* **MENZ & GASSER**

Preparato di LIMONE per pasticceria da forno
LEMON preparation for bakery
Fruchtzubereitung ZITRONE für Backwaren

Ingredienti purea e succo di limoni 40%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensanti: pectina, alginato di sodio e pirofosfato tetrasodico, correttori di acidità: citrato di sodio e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, aromi, estratto di cartamo

Ingredients *lemons puree and juice 40%, sugar, glucose-fructose syrup, thickening agents: pectin, sodium alginate and tetrasodium pyrophosphate, acidity regulators: sodium citrate and calcium citrate, preservative: potassium sorbate, flavourings, safflower extract*

Zutaten *Zitronenpüree und Saft 40%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Verdickungsmittel: Pektin, Natriumalginat und Tetranatriumpyrophosphat, Säureregulatoren: Natriumcitrat und Calciumcitrat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Aromen, Saflor-Extrakt*

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

°Brix (20°C)	67	+/- 2
pH (20°C)	3,65	+/- 0,20

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

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***	Sorbato di potassio *Potassium sorbate* *Kaliumsorbat*
Tipologia di prodotto ***Type of product*** ***Ausgangsprodukt***	Senza pezzi di frutta *Without fruit pieces* *Ohne Fruchtstücke*
Colore, Odore, Sapore ***Colour, Flavour, Taste*** ***Farbe, Geruch, Geschmack***	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* *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*	1165 kJ	274 kcal
Grassi - *Fat* - *Fett*		0,2 g
di cui: -saturi - *of which: -saturated* - *davon: -gesättigte Fettsäuren*		0 g
Carboidrati - *Carbohydrates* - *Kohlenhydrate*		66 g
di cui: -zuccheri - *of which: -sugars* - *davon: -Zucker*		59 g
Proteine - *Protein* - *Eiweiß*		0,3 g
Sale - *Salt* - *Salz*		0,30 g
Fibre - *Dietary fibre* - *Ballaststoffe*		0,7 g
Acidi organici - *Organic acid* - *Organische Säuren*		1,90 g

Confezionamento
Packaging
Verpackung

6 kg

Secchielli per alimenti termosaldati con pellicola e con coperchio
Buckets for foods sealed with film and cover
Eimer warmverschweißt mit 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 ***Total viable count*** ***Gesamtkeimzahl***	< 500 ufc/g *< 500 cfu/g* *< 500 KbE/g*
Lieviti e muffe ***Yeasts and moulds*** ***Hefen und Schimmelpilze***	Non rilevabili in 10g *Not detectable in 10g* *Nicht nachweisbar in 10g*
Coliformi ***Coliforms*** ***Coliforme***	Non rilevabili in 1g *Not detectable in 1g* *Nicht nachweisbar in 1g*

FOR EU USE ONLY

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

CSQA GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATA ISO 14001 – CERT. n° 56490
CSQA SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE FSSC 22000 – CERT. n° 55119
FSSC 22000

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 ***CEREALS containing GLUTEN and product thereof*** ***GLUTENHALTINGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse***	NO	(1) **FRUTTA A GUSCIO e derivati** ***NUTS and product thereof*** ***SCHALENFRÜCHTE***	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei ***CRUSTACEAN and product thereof*** ***KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse***	NO	**SEDANO e prodotti a base di sedano** ***CELERY and product thereof*** ***SELLERIE und Sellerieerzeugnisse***	NO
UOVA e prodotti a base di uova ***EGG and product thereof*** ***EIER und Eierzeugnisse***	NO	**SENAPE e prodotti a base di senape** ***MUSTARD and product thereof*** ***SENF und Senferzeugnisse***	NO
PESCE e prodotti a base di pesce ***FISH and product thereof*** ***FISCH und Fischerzeugnisse***	NO	**SESAMO e prodotti a base di sesamo** ***SESAME and product thereof*** ***SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse***	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi ***PEANUTS and product thereof*** ***ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse***	NO	**SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO_2)** ***SULFITE more than 10 mg/kg*** ***SULFITE von mehr als 10 mg/kg***	NO
SOIA e prodotti a base di soia ***SOYA and product thereof*** ***SOJA und Sojaerzeugnisse***	NO	**LUPINO e prodotti a base di lupino** ***LUPINE and product thereof*** ***LUPINE und Lupinenerzeugnisse***	NO
LATTE e prodotti a base di latte ***MILK and product thereof*** ***MILCH und Milcherzeugnisse***	NO	**MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco** ***MOLLUSCS and product thereof*** ***WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse***	NO

(1) FRUTTA A GUSCIO es: Mandorle (Amgydalus communis L.), Nocciole (Corylus avellana), Noci comuni (Juglans regia), Noci di acagiù (Anacardium occidentale), Noci pecan (Carya illinoiesis (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 producted 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 Verpackungsmaterialen garantieren die optimale Aufbewahrung von Lebensmitteln und sind dazu bestimmt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

FOR EU USE ONLY

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