



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET - PRODUKTSPEZIFIKATION

Marchio / Brand / Marke

Codice / Code / Code

Denominazione / Denomination / Bezeichnung

VIVA

0184610-0184610F

Confettura di CILIEGIA

CHERRY jam

KIRSCHEN Konfitüre

Ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, ciliegie, zucchero; gelificante: pectina; regolatore di acidità: acido citrico

Ingredients: glucose-fructose syrup, cherries, sugar; gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid

Zutaten: Glukose-Fruktose-Sirup, Kirschen, Zucker; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure

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

°Brix (20°C)	60
pH (20°C)	3,0 ± 0,2

Confezionamento - Packaging - Verpackung: **120x25g**

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

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

Frutta utilizzata Fruit content - Fruchtanteil	35g per 100g
Coloranti - Colourings - Farbstoffe	Assenti Absent Keine
Aromi - Flavours - Aromen	Assenti Absent Keine
Conservanti - Preservatives Konservierungsstoffe	Assenti Absent Keine
Tipologia di prodotto Type of product Ausgangsprodukt	Con pezzettini di frutta With little fruit pieces Mit kleinen Fruchtstücken
Colore, Odore, Sapore Colour, Taste, Flavour Farbe, Geschmack, Geruch	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

Durabilità e conservazione

Shelf Life and conservation - Haltbarkeit und Aufbewahrung

540 giorni Da conservare al fresco
540 days Keep in a cool place
540 Tage 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

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	241kcal 1022kJ	Grassi Fat Fett	0,1g
Proteine Protein Eiweiß	0,3g	di cui saturi of which saturated davon gesättigte Fettsäure	0,0g
Carboidrati Carbohydrates Kohlenhydrate	59g	Fibre Dietary fibre Ballaststoffe	0,5g
di cui zuccheri of which sugars davon Zucker	51g	Sodio Sodium Natrium	<0,04g

Parametri microbiologici

Microbiological parameters - Mikrobiologische Eigenschaften

Carica batterica totale Total viable count Gesamtkeimzahl	< 500 ufc/g - cfu/g - 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

Emissione: 2002/cm
Rev: 06
Data revisione: 23.04.2013/cm

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
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	NUTS and product thereof ⁽¹⁾	NO
GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse		SCHALENFRÜCHTE ⁽¹⁾	
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 Lupinenerzeugnisse	
LATTE e prodotti a base di latte		MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco	
MILK and product thereof	NO	MOLLUSCS and product thereof	NO
MILCH und Milcherzeugnisse		WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse	

(1) Nuts / Schalenfrüchte / Frutta a guscio, es: Almond / Mandel / Mandorle (Amygdalus communis L.), Hazelnut / Hazelnuss / Nocciolo (Corylus avellana), Walnut / Walnuss / Noci comuni (Juglans regia), Cashew / Kaschunuss / Noci di acagiù (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.