



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

# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0814070 - 090150070

HIA-ITA-00235-399

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0814070-3

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum

06/04/2020

Resp. - Resp. - Resp. mencri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

**Preparato per brillantare "ICY COLD"**

**Preparation for icing**

**Zubereitung zum glasieren**

**Ingredienti** sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, addensanti: pectina e pirofostato tetrasodico, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aroma

**Ingredients** glucose-fructose syrup, sugar, water, thickeners: pectin and tetrasodium pyrophosphate, acidity regulator: citric acid, preservative: potassium sorbate, flavouring

**Zutaten** Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Wasser, Verdickungsmittel: Pektine und Tetranatriumpyrophosphat, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Aroma

MODALITÀ D'IMPIEGO: prelevare la quantità necessaria di prodotto, trasferirla in un contenitore a temp. ambiente, mescolare delicatamente evitando di incorporare aria. Distribuire la gelatina con spatola e/o pennello sui preparati da brillantare - **HOW TO USE:** Take the amount of product you need, transfer it to a container at room temperature and mix gently to avoid air bubbles. Spread the gelatine on the preparations with a spatula or brush for added gloss - **ANWENDUNG:** Die benötigte Menge entnehmen, in ein Gefäß mit Zimmertemperatur geben und leicht ohne Luft unterzuheben mischen. Die Gelatine mit einem Spatel und/oder Pinsel auf das zu überziehende Produkt geben

## Parametri chimico-fisici

### Chemical-physical parameters

### Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C)	66	+/- 2
pH (20°C)	3,70	+/- 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	Flavourings according to legislation
Aromen	Aromen gemäß der geltenden Verordnung
Conservanti	Sorbato di potassio
Preservatives	Potassium sorbate
Konservierungsstoffe	Kaliumsorbat
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	1127 kJ	265 kcal
Grassi - Fat - Fett		0 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		57 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0,30 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		0,1 g
Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren		0,3 g

## Confezionamento

### Packaging

2 kg

### Verpackung

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	< 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

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

**0814070 - 090150070**

HIA-ITA-00235-399

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0814070-3

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum 06/04/2020

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 CEREALS containing GLUTEN and product thereof GLUTENHALTIGES 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 <sub>2</sub> ) 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 Lupinerzeugnisse	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 (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 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.

Prodotto Certificato - Certified Product - Zertifizierter Produkt

**HALAL**

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