



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

# SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

0184945

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

03/11/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code - Code

0184945

Marchio - Brand - Marke

VIVA

## MIELE DI FIORI BLOSSOM HONEY BLÜTENHONIG

**Ingredienti** Contiene una miscela di mieli originari e non originari della CE

**Ingredients** Contains a blend of EC and non-EC honeys

**Zutaten** Enthält eine Mischung von Honig aus EG-Ländern und nicht EG-Ländern

La cristallizzazione è un fenomeno naturale che non pregiudica le proprietà del miele. Si consiglia di conservare il prodotto al buio e ad una temperatura tra 20 e 27°C. - *The crystallization is a natural occurrence that does not affect the properties of honey. It is recommended to keep the product in the dark at a temperature between 20 and 27°C.* - *Die Kristallisation ist ein natürliches Ereignis, das die Eigenschaften des Honigs nicht beeinflusst. Das Produkt dunkel und bei einer Temperatur zwischen 20 und 27°C aufbewahren.*

### Parametri chimico-fisici

#### Chemical-physical parameters

#### Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH (20°C) 4,30 +/- 0,50

Umidità < 20 %

Humidity

Feuchtigkeit

Indice diastatico (scala di Shade) > 8

Diastase Index (Shade scale)

Diastasezahl (nach Shade)

HMF < 40 mg/kg

Acidità libera < 50 meq/kg

Free acidity

Gehalt an freien Säuren

Contenuto di saccarosio < 5 g per 100g

Saccharose content

Gehalt an Saccharose

### Caratteristiche qualitative e sensoriali

#### Qualitative and sensory characteristics

#### Qualitative und sensorische Eigenschaften

Coloranti Assenti

Colourings

Farbstoffe

Aromi Assenti

Flavourings

Aromen

Conservanti Assenti

Preservatives

Konservierungsstoffe

Antibiotici Assenti

Antibiotics

Antibiotika

Colore, Odore, Sapore Privi di note estranee

Colour, Flavour, Taste

Farbe, Geruch, Geschmack

### 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 1388 kJ 327 kcal

Grassi - Fat - Fett 0,1 g

di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure 0 g

Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 81 g

di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 75 g

Proteine - Protein - Eiweiß 0,4 g

Sale - Salt - Salz 0,10 g

Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,0 g

### Confezionamento

#### Packaging

100x20g

#### Verpackung

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato

Portions packaged in a properly labelled cardboard box

Portionen in einem Karton verpackt

### Durabilità e conservazione

#### Shelf Life and conservation

#### Haltbarkeit und Aufbewahrung

18 mesi Si consiglia di mantenere tra i 20 e 27°C

18 months Recommended temperature between 20-27°C

18 Monate Empfohlene Temperatur zwischen 20-27°C

### 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 < 5000 ufc/g

Total viable count < 5000 cfu/g

Gesamtkeimzahl < 5000 KbE/g

Lieviti e muffe < 100 ufc/g

Yeasts and moulds < 100 cfu/g

Hefen und Schimmelpilze < 100 KbE/g

Sporigeni mesofili aerobici < 500 ufc/g

Mesophilic aerobic sporigens < 500 cfu/g

Aerobe mesophile Keime < 500 KbE/g

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

**0184945**

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

0184945

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

03/11/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

**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.

