



ST / TD 50302 REV. 1 DEL/ OF 23/02/2024

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**Maionese Gastronomica - Senza Glutine**
Mayonnaise - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

QUALITALY

COD INTERNO / INTERNAL CODE

50302

COD CLIENTE / CUSTOMER CODE

4259

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Secchiello da / Bucket of 5 Kg e

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICSINGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole 55%, acqua, **uova** intere pastorizzate di galline allevate a terra 9%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato di mais, **senape**, succo di limone concentrato, addensanti: E412, E415, correttore di acidità: E270, conservante: E202.

*Sunflower oil 55%, water, whole pasteurized barn **eggs** 9%, wine vinegar, sugar, salt, modified maize starch, **mustard**, concentrated lemon juice, thickening agents: E412, E415, acidity regulator: E270, preservative: E202.*

Correttore di acidità: acido lattico (E270). Addensanti: gomma di guar (E412), gomma di xantano (E415). Conservante: sorbato di potassio (E202).

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Acidity regulator: lactic acid (E270). Thickening agents: guar gum (E412), xanthan gum (E415). Preservative: Potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICSORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa omogenea di colore giallo paglierino / Homogeneous yellow sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media, versabile, semifluida / Medium viscosity, pourable, semi-fluid

ODORE / SMELL

Tipica del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipica del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,7 +/- 0,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

< 5000 ufc/g

E.COLI / E.COLI

< 10 ufc/g

ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA

< 10 ufc/g

LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND MOULDS

< 10 ufc/g

SALMONELLA / SALMONELLA

Assente in 25g

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Omogeneizzazione a freddo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento in secchiello. / Cold homogenization of the ingredients required by the recipe and subsequent packaging in bucket.



ST / TD 50302 REV. 1 DEL/ OF 23/02/2024

MODALITA' DI STOCCAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE / STORAGE, TRANSPORTATION, PRESERVATION

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. / *Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.*

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sul secchiello vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + lettera dell'anno per le conserve vegetali + giorno progressivo dell'anno di produzione (es LU140 prodotta il 20/05/2021), termine minimo di conservazione e orario di produzione. / *The following mobile data are printed on the bucket: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LU140 produced on 20/05/2021), BB date and the hour of the production.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

10 mesi / months

DICHIARAZIONI / LABEL

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, GMP interne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche. / *Quality system complying with BRC, GMP requirements. HACCP complies with the requirements of Reg. EC 178/2002, EC 852/2004, EC 853/2004 and subsequent amendments.*

RICONOSCIMENTO CEE / APPROVED EU FOOD ESTABLISHMENTS	Trasformazione e riconfezionamento di prodotti lattiero caseari X5R7P. / <i>Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.</i>
ETICHETTA / LABEL	Conforme al Reg. UE n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011; al Reg. UE n° 1333/2008. La dicitura "senza glutine" (< 20 ppm) è riportata ai sensi del Reg UE 828/2014 e Reg UE 1155/2013. / <i>Compliant with EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of 25/10/2011; with EU Regulation No. 1333/2008. The phrase "gluten-free" (<20 ppm) is reported in accordance with Reg UE 828/2014 and Reg UE 1155/2013.</i>
OGM / GMO	OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori. / <i>GMO-free (EC Regulation 1829/2003 of 22/09/2003 and Regulation EC 1830/2003 of 22/09/2003 and subsequent amendments) on the basis of information received from our suppliers.</i>
PESTICIDI / PESTICIDES	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / <i>In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)</i>
METALLI PESANTI / HEAVY METALS	In conformità alle leggi vigenti (Reg. UE 915/2023; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / <i>In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 ; Reg. CE 629/2008 of 02.07.2008 and subsequent amendments)</i>
IRRAGGIAMENTO / RADIATION	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / <i>Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation</i>
IDONEITA' IMBALLO / PACKAGING SUITABILITY	Imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti (Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004, Reg. 10/2011/UE e s.m.i., DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.) / <i>Packing in contact with food complying with applicable laws (Reg. CEE 1935/2004 of 27/10/2004, Reg. 10/2011 / EU and ss.mm.ii, DM 21/03/1973 and ss.mm.ii, DPR 777/82 and ss.mm.ii)</i>

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**FORMATO / SIZE**Secchiello da / *Bucket of 5 kg e*Peso lordo secchiello / *Gross weight : circa/about 5,2 kg***IMBALLO / PACKAGING**primario / *primary packaging*

Secchiello bianco in PP e tappo con sigillo (PP5= PLASTICA) e pellicola (O7 = PLASTICA) a protezione del prodotto . Dimensioni: h 205, Ø 210 mm / *PP printed bucket with film to protect the product and cap with seal. Dimensions: h 205, Ø 210 mm*



ST / TD 50302 REV. 1 DEL/ OF 23/02/2024

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

120 secchielli / buckets

6 strati da 20 secchielli / 6 layers per 20 buckets

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8030026001110

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE

Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione. / *The product is suitable for all groups of consumers, excluding those for whom there is a specific contraindication.*

DICHIARAZIONE ALLERGENI - Riferimento alle Direttive 2003/89/CE e 2006/14/CE. / ALLERGENS - Relevant legislation: Directives 2003/89/EC and 2006/14/EC.

PRODOTTO / PRODUCT : Maionese Gastronomica / Mayonnaise

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	Presente nel prodotto / Present in the product	Presente sulla linea produttiva / Present in the production line	Presente in stabilimento / Present in the plant	Rischio di contaminazione crociata / risk of cross contamination
Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.</i>	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	SI	SI	SI	SI
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	NO	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù - anacardi , noci pecan, noci del Brasile, pistacchi , noci del Queensland e prodotti derivati) / <i>Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)</i>	NO	NO	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	SI	SI	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO₂</i>	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO



ST / TD 50302 REV. 1 DEL/ OF 23/02/2024

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY	2162 kJ; 525 kcal
GRASSI / FAT	56 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	3,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,1 g
FIBRE / FIBRE	0,2 g
PROTEINE / PROTEIN	1,3 g
SALE / SALT	1,7 g

(*) valori calcolati / calculated values

Scheda tecnica approvata dal controllo qualità / Technical data sheet approved by the Quality Control

Dott.ssa Miriam Dolce