

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

**Alabama Peppery White BBQ - Senza Glutine /
Gluten free**

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE

21039090

MARCHIO/ BRAND

Topfood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19090

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeeze-bottle of 500g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, acqua, sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di mele, **uova** intere pastorizzate di galline allevate a terra, zucchero, sale, succo di limone, pepe nero 0,7%, proteine del **latte**, pepe verde 0,6%, purea di mela, **senape**, amido modificato di mais, addensante: gomma xantano, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, aromatizzante di affumicatura.

*Sunflower oil, water, glucose / fructose syrup, apple vinegar, whole pasteurized barn **eggs**, sugar, salt, lemon juice, black pepper 0,7%, **milk** protein, green pepper 0,6%, apple puree, **mustard**, modified maize starch, thickening agent: xanthan gum, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate, smoke flavoring.*

Addensante: gomma xantano (E415). Correttore di acidità: acido lattico (E270).
Conservante: potassio sorbato (E202).

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

*Thickening agent: xanthan gum (E415). Acidity regulator: lactic acid (E270).
Preservative: potassium sorbate (E202).*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa chiara con pepe verde e nero / Light sauce with green and black pepper

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media / Medium Viscosity

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,4 ± 0,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC < 5000 ufc/g

BATTERI LATTICI / LACTIC BACTERIA < 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

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING ANAEROBIC BACTERIA < 10 ufc/g

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 riempimento in squeezer. / Cold Homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and then the sauce is filled in squeeze-bottles.

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

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni / Keep in a cool and dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla confezione vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + lettera dell'anno per le conserve vegetali + giorno progressivo dell'anno di produzione (es LF033 prodotta il 02/02/2022), termine minimo di conservazione. / The following mobile data are printed on the pack: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LF033 produced on 02/02/2022), BB date.

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

12 mesi

DICHIARAZIONI / LABEL

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, IFS GM, 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, IFS GM, 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

 squeezer da / *squeezer of 515 ml - Peso netto / Net weight : 500 g e*

 Peso lordo confezione / *Gross weight of the pack : circa / about 4,4 Kg*
IMBALLO / PACKAGING

 primario / *primary packaging*

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O7 = plastica), chiusura Flip Top (PPO5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/LDPE 90 = plastica). / *PP multi-layer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and heat-sealed inner liner. Dimensioni / Dimensions: 82,5 x 60 x h 177 mm*

 secondario / *secondary packaging*

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) Dimensioni: 260 x 170 x 181 mm / *Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensions: 345 x 120 x 181mm*



ST / TD 19090 REV. 6 DEL/ OF 10/05/2024

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

da 160 confezioni / packs (1280 squeezer/ squeeze-bottles)
8 strati/layers da 20 confezioni ciascuno /packs for each layer**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

8032942645744

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USEIl 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.**

PRODOTTI / PRODUCT : salsa a base maionese con pepe verde e nero / Mayonnaise based sauce with green and black pepper

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	Presente nel prodotto / <i>Present in the product</i>	Presente sulla linea produttiva / <i>Present in the production line</i>	Presente in stabilimento / <i>Present in the plant</i>	Rischio di contaminazione crociata / <i>risk of cross contamination</i>
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	SI	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	SI	SI	SI	SI
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	SI (ANACARDI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI)
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	SI	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 19090 REV. 6 DEL/ OF 10/05/2024

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / *Average values per 100 g of product (*)*

ENERGIA / <i>ENERGY</i>	2015 kJ; 488 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	47 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	5,8 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	15 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	11 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,4 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	1,5 g
SALE / <i>SALT</i>	1,4 g

(*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott. ssa Miriam Dolce