

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa pepper smoke - Senza glutine
pepper Smoke sauce - Gluten free

MARCHIO/ BRAND

Topfood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19092

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da 460 g e / squeeze-bottle of 460 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, acqua, UOVA intere pastorizzate da galline allevate a terra, peperoni grigliati 7%, zucchero, aceto di vino, doppio concentrato di pomodoro, sale, cipolla, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, SENAPE, aglio, zucchero caramellato, succo di limone concentrato, peperoncino in polvere, addensante: gomma di xantano, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, aromatizzante di affumicatura 0,18%.

Sunflower oil, water, whole pasteurized barnEGGS, grilled peppers 7%, sugar, wine vinegar, double tomato concentrate, salt, onion, glucose / fructose syrup, modified maize starch, MUSTARD, garlic, burnt sugar, concentrated lemon juice, chili in powder, thickener: xanthan gum, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate, smoke flavoring 0,18%.

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

ELENCO ADDITIVI AGGIUNTI/ ADDITIVES LIST ADDED

*Thickening agents: 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 di colore rosa / pink 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 leggermente piccante / Typical of the product slightly spicy

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,7 ± 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

< 10 ufc/g

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 confezionamento in squeezer da 500 ml. / Cold homogenization of the ingredients provided by the recipe and subsequent filling in 500 ml squeezer

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



ST / TD 19092 REV. 2 DEL/ OF 11/04/2024

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni / Store 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

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 LF213 prodotta il 01/08/2022), 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 LF213 produced on 01/08/2022), BB date.

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

12 mesi / months

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. / Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.
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. / 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.
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. / 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.
PESTICIDI / PESTICIDES	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)
METALLI PESANTI / HEAVY METALS	In conformità alle leggi vigenti (Reg. UE 915/2023; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 ; Reg. CE 629/2008 of 02.07.2008 and subsequent amendments)
IRRAGGIAMENTO / RADIATION	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation
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.) / 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)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGINGFORMATO / SIZE

squeezer da / Squeeze-bottle of 460 g e

Peso lordo confezione / Gross weight of the pack : circa / about 4,0 Kg

IMBALLO / PACKAGING

primario / primary packaging

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O7 = plastica), chiusura Flip Top (PP05 = plastica) e liner interno termosaldato (C/LDPE 90 = plastica). Dimensioni: 82,5 x 177 x 60 mm / PP multi-layer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and heat-sealed inner liner. Dimensions: 177 x 82,5 x 60 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

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

da 160 confezioni / packs (1280 squeezer/ squeeze-bottles)



ST / TD 19092 REV. 2 DEL/ OF 11/04/2024

8 strati/layers da 20 confezioni ciascuno /packs for each layer

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942646123

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

PRODOTTO / PRODUCT : Salsa a base maionese leggermente affumicata con peperoni/ lightly smoked mayonnaise based-sauce with bell pepper

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	SI	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	NO	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	SI	SI	SI
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	SI
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</i>	NO	NO	NO	NO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	2161 kJ / 525 kcal
GRASSI / FAT	55 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,7 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	6,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	4,7 g
FIBRE / FIBRE	0,4 g
PROTEINE / PROTEIN	1,2 g
SALE / SALT	2,0 g



ST / TD 19092 REV. 2 DEL/ OF 11/04/2024

(*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Miriam Dolce