

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa smoke baconmayo - Senza Glutine Smoke
baconmayo Sauce - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

MUCHO GUSTO

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10172

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer / Squeeze-bottle of 970 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole 60%, semi concentrato di pomodoro, **UOVA** intere pastorizzate di galline allevate a terra (8%), aceto di vino, zucchero, succo di limone, sale, amido modificato di mais, cipolla, aroma naturale, **SENAPE**, aglio in polvere, addensanti: E412, E415, correttore di acidità: E270, conservante: E202.

*Sunflower oil 60%, semi-concentrated of tomato, whole pasteurized barn **EGGS** (8%), wine vinegar, sugar, lemon juice, salt, modified maize starch, onion, natural flavour, **MUSTARD**, garlic in powder, thickening agents: E412, E415, acidity regulator: E270, preservative: E202.*

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

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

Thickeners: Guar Gum (E412), xanthan gum (E415), modified maize starch. Acidity regulator: Lactic acid (E270). Preservative: Potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa omogenea di colore rosa / Homogeneous Pink Sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Cremosa e vellutata / Creamy and velvety

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISCHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,6 ± 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

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 1000 ml e / Cold homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and subsequent packaging in squeeze bottle of 1000 ml e

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



ST / TD 10172 REV. 8 DEL/ OF 17/06/2024

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 and dry place, away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.



ST / TD 10172 REV. 8 DEL/ OF 17/06/2024

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 LU154 prodotta il 04/06/2021), 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 LU154 produced on 04/06/2021), 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 ESTABLISHMENTSTrasformazione 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. 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. 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 del 25/04/2023; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / *In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 of 25/04/2023; 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 / PACKAGING**FORMATO / SIZE**squeezer da / *squeezer of* 1000 ml - Peso netto / *Net weight* : 970 g ePeso lordo confezione / *Gross weight pack* : circa / *about* 8,32 kg**IMBALLO / PACKAGING****primario / primary packaging**

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O07 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (O7 = plastica). Sleever (O07 = plastica). Dimensioni: 107 x h 235 x 67 mm / *Multilayer PP bottle with EVOH BARRIER, FLIP TOP closing and internal thermosealed liner. Dimensions: 107 x h 235 x 67 mm*

secondario / secondary packaging

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) / *Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensioni/Dimensions: 210x280x240 mm*



ST / TD 10172 REV. 8 DEL/ OF 17/06/2024

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

75 confezioni / packs (600 squeezer / squeeze bottle)

5 strati da 15 confezioni / 5 layers per 15 packs

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942642941

codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack

8032942647953

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 / ALLERGENS DECLARATION

PRODOTTO / PRODUCT : Salsa aromatizzata al bacon affumicato / *Smoked bacon flavored sauce*

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>	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	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



ST / TD 10172 REV. 8 DEL/ OF 17/06/2024

Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
---	----	----	----	----



ST / TD 10172 REV. 8 DEL/ OF 17/06/2024

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / <i>ENERGY</i>	2389 kJ - 580 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	61 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	7,5 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	6,1 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,5 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,6 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	1,4 g
SALE / <i>SALT</i>	1,6 g

(*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Miriam Dolce