

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Sweet and Sour (Mango e habanero) -

Senza glutine

Sweet and sour sauce (mango and habanero) -

Gluten free

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10173

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / Squeeze bottle of 1100 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Zucchero, succo d'arancia, sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di alcool, olio di semi di girasole, mango 4%, amido modificato di mais, peperone, cipolla, sale, aglio, succo di limone concentrato, peperoncino habanero in polvere 0,1%, paprika dolce, addensante: E415, conservante: E202.

Sugar, orange juice, glucose/fructose syrup, alcohol vinegar, sunflower oil, mango 4%, modified maize starch, pepper, onion, salt, garlic, lemon juice concentrated, habanero chilli powder 0.1%, sweet paprika, thickening agent: E415, preservative: E202.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensante: gomma di xantano (E415). Conservante: potassio sorbato (E202).

Thickening agent: xanthan gum (E415). Preservative: potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa arancione / Orange sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Densa, spalmabile / Thick, spreadable

ODORE / SMELL

Fruitato e speziato / Fruity and spicy

SAPORE / TASTE

Agrodolce con nota piccante / Sweet and sour with a spicy note

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,1 ± 0,1

Residuo ottico/brix:

50 ± 2

Consistenza (Bostwick a 20°C) / Consistency:

14 ± 1

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

< 1000 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

Miscela e cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in squeezer. / *The ingredients of the recipe are mixed, cooked and then the sauce is hot-filled in squeeze-bottle.*

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.*



ST / TD 10173 REV. 8 DEL/ OF 11/06/2024

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

18 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; 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 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 / *Squeeze bottle of 1000 ml. Peso netto/ Net weight: 1100 g €*Peso lordo confezione da / *Gross weight of the pack : circa / about 9,4 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 10173 REV. 8 DEL/ OF 11/06/2024

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

8032942642958

codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack

8032942647939

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 agrodolce piccante con mango e habanero

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>	NO	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>	NO	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 10173 REV. 8 DEL/ OF 11/06/2024

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	974 kJ / 231 kcal
GRASSI / FAT	5,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,7 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	45 g
di cui zuccheri / of which sugars	40 g
FIBRE / FIBRE	0,2 g
PROTEINE / PROTEIN	0,1 g
SALE / SALT	0,8 g

(*) valori calcolati / calculated values

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

Dott.ssa Miriam Dolce