

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Cocktail - Senza Glutine
Cocktail Sauce - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

TopFood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10102

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Dispenser da 100 monodosi da 12g e / Dispenser of 100
 bags of 12g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, semi concentrato di pomodoro (10%), **uova** pastorizzate (7,8%), aceto di vino, zucchero, succo di limone, sale, sciroppo di glucosio-fruttosio, brandy (0,77%), amido modificato di mais, aromi, **senape**, addensanti: E412, E415, correttore di acidità: E270, antiossidante: E300, conservante: E202.

*Sunflower oil, semi-concentrated of tomato (10%), pasteurized **eggs** (7,8%), wine vinegar, sugar, lemon juice, salt, glucose-fructose syrup, brandy (0,77%), modified maize starch, flavorings, **mustard**, thickeners: E412, E415, acidity regulator: E270, antioxidant: E300, 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). Antiossidante: acido ascorbico (E300). Conservante: potassio sorbato (E202).
Thickeners: Guar Gum (E412), xanthan gum (E415), modified maize starch. Acidity regulator: Lactic acid (E270). Antioxidant: Ascorbic acid (E300). 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-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,4 ± 0,2

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

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

omogenizzazione a freddo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento con macchina dosatrice e confezionatrice di bustine saldate su 4 lati / *Cold homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and then filling on 4 sides bags with a measuring and packer machine - computation of the bags by a photocell.*

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

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto / *Store and transport in a cool and dry place.*



ST / TD 10102 REV. 2 DEL/ OF 13/07/2021

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sul bordo inferiore della bustina viene riportato il TMC (GG MM AA). Sul cartone sono presenti la data di scadenza e il lotto composto dalle ultime due cifre dell'anno + giorno giuliano di produzione (es 20162 prodotto il 10/06/2020) / *On the lower part of the single bag is impressed the TMC (DD MM YY). On the carton are present BB date and the lot composed of the last two digits of the year + Julian day of production (es 20162 produced on 10/06/2020).*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

15 mesi / months

DICHIARAZIONI / LABEL

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, IFS, 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, 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. 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. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / *In compliance with applicable laws (Reg. CE 1881/2006 of 19.12.2006 and subsequent amendments; 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**

100 bustine monoporzioe da 12g e / 100 single bags of 12g e

Peso lordo cartone / Gross weight carton : circa / about 1,4 kg

Peso lordo del cartone / Gross weight of the box: circa / about 5,6 kg

IMBALLO / PACKAGING**primario / primary packaging**

Film stampato formato da PET / ALU / PET / PE (C/PET 90 = plastica). Dimensioni: 110 mm x 45 mm Printed Film formed by PET/ALU/PET/PE. Dimensions: 110 mm x 45

secondario / secondary packaging

Dispenser (PAP 20 = carta) marchio Topfood con sigillo di garanzia. Dimensioni: 140 mm x 125 mm x 195 mm. / *Topfood brand Dispenser with seal of warranty. Dimensions: 140 mm x 125 mm x 195 mm*

terziario / tertiary packaging

Scatola americana neutra (PAP 20 = carta) con apposta etichetta identificativa del prodotto contenente 4 dispenser. Dimensioni: 295 mm x 270 mm x 215 mm / *Neutral American box with product identification label containing 4 dispensers. Dimensions: 295 mm x 270 mm x 215 mm*



ST / TD 10102 REV. 2 DEL/ OF 13/07/2021

PALLET / PALLET	
Epal 80 X 120 X 15	da 60 cartoni / cartons 12 cartoni per strato per 5 strati / 12 cartons per layer per 5 layers

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION	
codice ean 13 / ean code 13 (dispenser)	8032942641050
codice ean 13 / ean code 13(cartone)	8032942643658

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

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 : Salsa a base maionese con pomodoro e brandy / <i>Mayonnaise-based Sauce with tomato and brandy</i>				
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	NO
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	NO
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	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	SI	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

* anacardi e pistacchi presenti in stabilimento / * cashews and pistachio present in the plant



ST / TD 10102 REV. 2 DEL/ OF 13/07/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY	2297 kJ - 558 kcal
GRASSI / FAT	58,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	5,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	4,2 g
FIBRE / FIBRE	0,6 g
PROTEINE / PROTEIN	1,2 g
SALE / SALT	1,7 g

(*) valori calcolati

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

Dott.ssa Miriam Dolce