

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Cheddar nacho - Senza Glutine
Cheddar nacho Sauce - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19028

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / of 470g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, acqua, UOVA intere pastorizzate di galline allevate a terra, formaggio Cheddar 5% (LATTE, sale caglio, fermenti lattici, colorante: E160bii), aceto di vino, zucchero, sale, succo di limone concentrato, amido modificato di mais, proteine del LATTE, aglio in polvere, cipolla disidratata, addensante: E415, sale di fusione: E331, estratto lievito, correttore di acidità: E270, conservanti: E202, E234, colorante: E160a, aroma naturali.

Sunflower oil, water, whole pasteurized barn EGGS, Cheddar CHEESE 5% (milk, salt, rennet, microbial enzyme, food coloring agent: E160bii), wine vinegar, sugar, salt, concentrated lemon juice, modified maize starch, whey protein (contain MILK), garlic powder, onion powder, thickening agent: E415, melting salt: E331, yeast extract, acidity regulator: E270, preservatives: E202, E234, food coloring agent: E160a, natural flavorings.

Addensante: amido modificato di mais (E1422), gomma xantano (E415). Sale di fusione: citrato di sodio (E331). Conservanti: sorbato di potassio (E202), nisina (E234).

Colorante: betacarotene (160a)

Thickener: modified maize starch (E1422), xanthan gum (E415). Melting salt: sodium citrate (E331). Preservative: potassium sorbate (E202), Nisine (E234). Food coloring agent: Beta carotene (E160a).

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa color arancione chiaro / Light Orange-coloured Sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Spalmabile, semi fluida / Spreadable, semi-fluid .

ODORE / SMELL

Tipico di una salsa al formaggio / Typical of a cheese sauce

SAPORE / TASTE

Tipico di una salsa al formaggio / Typical of a cheese sauce

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,8 ± 0,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

< 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

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. / Cold homogenization of the ingredients required by the recipe and subsequent packaging in squeezer.

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

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



ST / TD 19028 REV. 4 DEL/ OF 25/06/2022

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, 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, 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. 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. 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. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / <i>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)</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 : 470g
Peso lordo confezione / Gross weight of pack: circa / about 4,1 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/PE 90 = plastica). Sleever (O7 = plastica) Dimensioni: 82,5 x 177 x 60 mm / <i>PP multi-layer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and heat-sealed inner liner. Dimensions: 82,5 x 177 x 60 mm</i>
secondario / secondary packaging	Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) Dimensioni: 260 x 170 x 181 mm / <i>Thermophormed with 10 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensions: 260 x 170 x 181mm</i>
PALLET / PALLET	
Epal 80 X 120 X 15	da 152 confezioni / packs (1216 squeezer/ squeeze-bottles) 8 strati/layers da 19 confezioni ciascuno /packs for each layer



ST / TD 19028 REV. 4 DEL/ OF 25/06/2022

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8 032942 644303

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 2003/89/EC and 2006/14/EC.

PRODOTTO / *PRODUCT* : Salsa a base maionese con formaggio Cheddar / *Mayonnaise based sauce with Cheddar*

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	SI	SI	SI
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	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 products thereof</i>	NO	NO	NO	NO

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



ST / TD 19028 REV. 4 DEL/ OF 25/06/2022

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	2361 kJ - 573 kcal
GRASSI / FAT	61 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,3 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	3,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,3 g
FIBRE / FIBRE	0,2 g
PROTEINE / PROTEIN	2,6 g
SALE / SALT	1,7 g

(*) valori calcolati / calculated values

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

Dott.ssa Miriam Dolce