



ST / TD 10161 REV. 3 DEL/ OF 18/06/2020

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**

**Salsa Cocktail - Senza Glutine**  
**Cocktail Sauce - Gluten Free**

**MARCHIO/ BRAND**

**Top Food**

**COD INTERNO / INTERNAL CODE**

10161

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

Squeezer da / of 970g 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**

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 squeezer of 1000 ml e*

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

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



ST / TD 10161 REV. 3 DEL/ OF 18/06/2020

**CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION**

Sulla confezione vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto (L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es LE170 prodotta il 18/06/2020), termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the pack: lot (L, letter of the year for vegetable preserves, progressive day of the year of production (eg LE170 produced on 18/06/2020), BB date.*

**STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE**

12 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**

squeezer da / *squeezer of* 1000 ml - Peso netto / *Net weight* : 970 g e  
Peso lordo confezione / *Gross weight pack* : circa / *about* 8,32 kg

**IMBALLO / PACKAGING**primario / *primary packaging*

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH, chiusura Flip Top e liner interno termosaldato. 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 da 8 squeezer / *Thermoformed composed of 8 squeeze bottle.*  
Dimensioni/Dimensions: 210x280x240 mm

**PALLET / PALLET**

Epal 80 X 120 X 15

50 confezioni / *packs* (600 squeezer / *squeeze bottle*)5 strati da 15 confezioni / *5 layers per 15 packs*



ST / TD 10161 REV. 3 DEL/ OF 18/06/2020

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

80 3294264 251 4

**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 pomodoro e brandy / *Mayonnaise-based Sauce with tomato and brandy*

<b>ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST</b>	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 - * <b>anacardi</b> , noci pecan, noci del Brasile, * <b>pistacchi</b> , 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	SI
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 <sub>2</sub> / <i>Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO<sub>2</sub></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**



ST / TD 10161 REV. 3 DEL/ OF 18/06/2020

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION</b>	
<i>Valori nutrizionali medi / Average values per</i>	<i>100 g di prodotto / of product</i>
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

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

Dott.ssa Miriam Dolce