



ST / TD 10015 REV. 5 DEL/ OF 12/06/2020

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**

**Maionese - Senza Glutine  
Mayonnaise - Gluten-Free**

**MARCHIO/ BRAND**

**Top Food**

**COD INTERNO / INTERNAL CODE**

10015

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

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



**CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS**

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole (50%), acqua, **uova** intere pastorizzate (9%), aceto di vino, amido modificato di mais, succo di limone, sale, zucchero, **senape**, correttore di acidità: E270, addensanti: E412, E415, conservante: E202, colorante: E160a.

*Sunflower oil (50%), water, pasteurized whole **eggs** (9%), wine vinegar, modified maize starch, lemon juice, salt, sugar, **mustard**, acidity regulator: E270, thickening agents: E412, E415, preservative: E202, food colouring agent: E160a. ☑*

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Correttore di acidità: acido lattico (E270). Addensanti: amido modificato di mais, farina di semi di guar (E412), gomma di xantano (E415). Conservante: sorbato di potassio (E202). Colorante: beta-carotene (E160a).

*Acidity regulator: Lactic acid (E270). Thickening agents: Modified maize starch, guar gum (E412), xanthan gum (E415). Preservative: Potassium sorbate (E202). Food colouring agent: beta-carotene (E160a) .*

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS**

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR**

Salsa omogenea di colore giallo paglierino / Homogeneous yellow coloured Sauce.

**CONSISTENZA / CONSISTENCY**

Viscosità media / Medium Viscosity

**ODORE / SMELL**

Tipico del prodotto / Typical of the product

**SAPORE / TASTE**

Tipico del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,7 +/- 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 con macchina dosatrice e confezionatrice di bustine saldate su 4 lati / Cold homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and subsequently 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 10015 REV. 5 DEL/ OF 12/06/2020

**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 20164 prodotto il 12/06/2020) / *On the lower part of the single bag is impressed the BB (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 20164 produced on 12/06/2020).*

**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. / <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" (&lt;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**

100 bustine monoporzioe da 12g e / *100 single bags of 12g e*  
 Peso lordo dispenser / *Gross weight dispenser* : circa / *about* 1,44 kg  
 Peso lordo del cartone / *Gross weight of the box*: circa / *about* 8,93 kg

**IMBALLO / PACKAGING**

primario / <i>primary packaging</i>	Film stampato formato da PET / ALU / PET / PE. Dimensioni: 110 mm x 45 mm <i>Printed Film formed by PET/ALU/PET/PE. Dimensions: 110 mm x 45</i>
secondario / <i>secondary packaging</i>	Dispenser marchio Topfood con sigillo di garanzia. / <i>Topfood brand dispenser with warranty seal</i> . Dimensioni/Dimensions : 150 mm x 130 mm x 210 mm
Imballo terziario / <i>tertirary packaging</i>	Scatola americana neutra con apposta etichetta identificativa del prodotto contenente 6 dispenser./ <i>Neutral American box with a product identification label containing 6 dispensers</i> . Dimensioni/Dimensions : 465 mm x 275 mm x 235 mm



ST / TD 10015 REV. 5 DEL/ OF 12/06/2020

<b>PALLET / PALLET</b>	
Epal 80 X 120 X 15	da / of 36 cartoni / packs (216 dispenser) 6 strati da 6 cartoni / 6 layers per 6 packs

<b>IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION</b>	
codice ean 13 (dispenser)	803294264 058 9
codice ean 13 (cartone)	803294264 3993

<b>DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE</b>
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 : Maionese / Mayonnaise

<b>ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST</b>	Presente nel prodotto / Present in the product	Presente sulla linea produttiva / Present in the production line	Presente in stabilimento / Present in the plant	Rischio di contaminazione crociata / risk of cross contamination
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	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	NO	NO	SI	NO
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	NO	SI	NO
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	NO	SI	NO
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 10015 REV. 5 DEL/ OF 12/06/2020

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION</b>	
<i>Valori nutrizionali medi / Average values per</i>	<i>100 g di prodotto / of product</i>
ENERGIA / ENERGY	2007 kJ; 480 kcal
GRASSI / FAT	50,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,3 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	4,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,8 g
FIBRE / FIBRE	0,5 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