



ST / TD 10142 REV. 5 DEL/ OF 01/07/2020

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION****Maionese - Senza Glutine**  
**Mayonnaise - Gluten-Free****MARCHIO/ BRAND****Topfood****COD INTERNO / INTERNAL CODE**

10142

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

Squeezer da / Squeezer bottle of 1000 ml €

**CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS**INGREDIENTI / INGREDIENTSOlio 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 (E160).

*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:

3,6 +/- 0,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

&lt; 1000 ufc/g

E.COLI / E.COLI

&lt; 10 ufc/g

ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA

&lt; 10 ufc/g

LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND MOULDS

&lt; 10 ufc/g

SALMONELLA / SALMONELLA

Assente in 25g

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

&lt; 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 / *Cold Homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and subsequent packaging in squeezer of 1000 ml***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 10142 REV. 5 DEL/ OF 01/07/2020

**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 / *Squeeze bottle of 1000 ml - Peso netto Net weight : 950 g e*  
 Peso lordo della confezione / *Gross weight of the pack: circa / about 8,2 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

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



ST / TD 10142 REV. 5 DEL/ OF 01/07/2020

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

8 032942 640190

**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 : Maionese / Mayonnaise

<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	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	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	SI	SI	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 <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 10142 REV. 5 DEL/ OF 01/07/2020

<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