

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**

**Salsa Teriyaki - Senza glutine**  
**Teriyaki sauce - Gluten free**

**MARCHIO/ BRAND**

**TOP FOOD**

**COD INTERNO / INTERNAL CODE**

19017

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

Squeezer da / Squeeze bottle of 560g e


**CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS**
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, salsa di soia 23% (acqua, fagioli di SOIA, sale, aceto di alcool), zucchero di canna, Mirin [sciroppo di glucosio, acqua, aceto di alcool, alcool di riso fermentato (acqua, riso, sale, malto di riso)], zucchero, correttore di acidità: acido fosforico, melassa di canna], aceto di alcool, purea di mela, amido modificato di mais, zucchero caramellato, melassa, cipolla, sale, aglio in polvere, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato.

*Water, soy sauce 23% (water, SOYBEAN, salt, alcohol vinegar), brown sugar, Mirin [glucose syrup, water, alcohol vinegar, fermented rice alcohol (water, rice, salt, rice malt), sugar, acidity regulator: phosphoric acid, cane molasses], alcohol vinegar, apple puree, modified maize starch, caramelized sugar, molasses, onion, salt, garlic powder, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate.*

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Correttore di acidità: acido lattico (E270). Conservante: potassio sorbato (E202).

*Acidity regulator: lactic acid (E270). Preservative: potassium sorbate (E202).*

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS**
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Colore bruno scuro / dark sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Liquida / liquid

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto con note agrumate / typical of the product with citrus note

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto con note agrumate / typical of the product with citrus note

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,8 ± 0,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC < 1000 ufc/g

E.COLI / E.COLI < 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 < 10 ufc/g

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp < 10 ufc/g

**TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY**

Miscela e cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento in squeezer . / The ingredients of the recipe are mixed, cooked and subsequent packaging in squeeze-bottle.

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

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni / Store in a cool, dry place away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 20 days.



ST / TD 19017 REV. 3 DEL/ OF 26/05/2022

**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 LU140 prodotta il 20/05/2021), 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 LU140 produced on 20/05/2021), BB date.

**STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE**

15 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. / 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; al Reg. UE n° 1333/2008. 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; with EU Regulation No. 1333/2008. 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 500 ml. Peso netto/ Net weight: 560g e

Peso lordo confezione da / Gross weight of the pack : circa / about 5,0 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). Dimensioni: 82,5 x 177 x 60 mm / PP multi-layer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and heat-sealed inner liner. Dimensions: 82,5 x 177 x 60 mm

**secondario / secondary packaging**

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta). Dimensioni: 260 x 170 x 181 mm / Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensions: 260 x 170 x 181mm



ST / TD 19017 REV. 3 DEL/ OF 26/05/2022

**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**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

8032942644242

**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 di soia, zucchero e mirin / *soy sauce with sugar and mirin*

<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>	NO	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>	SI	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 (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 <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	SI	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



ST / TD 19017 REV. 3 DEL/ OF 26/05/2022

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION</b>	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / <i>Average values per 100 g of product (*)</i>	
ENERGIA / <i>ENERGY</i>	503 kJ / 118 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	0,0 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	0,0 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	27 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	23 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,1 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	2,1 g
SALE / <i>SALT</i>	3,7 g

(\*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Miriam Dolce