

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**

**Salsa Barbecue Deluxe - Senza Glutine**  
**Deluxe Barbecue Sauce - Gluten Free**

**MARCHIO/ BRAND**

**TopFood**

**COD INTERNO / INTERNAL CODE**

10377

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

tanica da / tank of 2650 g e


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

sciropo di glucosio/fruttosio, semiconcentrato di pomodoro (30%), melassa, aceto di alcool, SENAPE (acqua, semi di SENAPE, aceto di vino, sale, farina di mais, zucchero, spezie, correttore di acidità: E 334), amido modificato di mais, sale, cipolla, aglio in polvere, peperoncino piccante in polvere, spezie, aromatizzante di affumicatura, correttore di acidità: E270, conservante: E202.

*Glucose/fructose syrup, semi-tomato (30%), molasses, alcohol vinegar, MUSTARD (water, MUSTARD seeds, wine vinegar, salt, cornmeal, sugar, spices, acidity corrector: E 334), modified maize starch, salt, onion, garlic powder, Spicy chili pepper powder, spices, smoke flavoring, acidity regulator: E270, preservative: E202.*

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-COULOR**

Salsa omogenea di colore marrone / *Homogeneous brown sauce*

**CONSISTENZA / CONSISTENCY**

Viscosità media, versabile, semifluida / *Medium viscosity, pourable, semifluid*

**ODORE / SMELL**

Tipica del prodotto / *Typical of the product*

**SAPORE / TASTE**

Tipico del prodotto speziato / *spicy, typical of the product*

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL
**ph:**

3,6 ± 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

**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**

Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in tanica / *The ingredients of the recipe are cooked and then the sauce is hot-filled in tank.*

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

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



ST / TD 10377 REV. 5 DEL/ OF 26/05/2022

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

Sul tappo 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 cap: 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**

18 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**

Tanica in plastica da / *Plastic tank of 2300 ml - Peso netto / Net weight : 2650 g e*

Peso lordo confezione / *gross weight : circa / about 11,04 kg*

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

Tanica in PP/EVOH/PP con tappo (PP5 = plastica) e sealer termosaldato (C/PE90 = plastica) a protezione del prodotto. Dimensioni: 130 x 230 mm / *PP/EVOH/PP tank with cap and heat-sealed lid to protect the product. Dimensions: 130 x 230 mm.*

**secondario / secondary packaging**

Termoformato (LDPE04 = plastica) da 4 taniche. Dimensioni: 210 x 265 x h 234 mm / *Thermoformed composed of 4 tanks. Dimensions: 210 x 265 x h 234 mm*

**PALLET / PALLET**

Epal 80 X 120 X 15

52 confezioni / *packs (208 taniche / tanks)*

4 strati da 13 confezioni / *4 layers per 13 packs*



ST / TD 10377 REV. 5 DEL/ OF 26/05/2022

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

80 3294264 179 1

**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 speziata a base di pomodoro / *Spicy tomato sauce*

<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>	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 (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)
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	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 / \* cashews and pistachio present in the plant



ST / TD 10377 REV. 5 DEL/ OF 26/05/2022

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION</b>	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY	706 kJ - 166 kcal
GRASSI / FAT	0,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	39 g
di cui zuccheri / of which sugars	31 g
FIBRE / FIBRE	1,2 g
PROTEINE / PROTEIN	1,2 g
SALE / SALT	2,4 g

(\*) valori calcolati

Scheda tecnica approvata dal controllo qualità / Technical data sheet approved by the Quality Control  
Dott.ssa Miriam Dolce