



ST / TD 10041 REV. 14 DEL/ OF 04/06/2021

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION****Tomato Ketchup - gluten free****MARCHIO/ BRAND****Top Food****COD INTERNO / INTERNAL CODE**

10041

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

Squeezer da / Squeeze bottle of 1070 g e

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

Semi-concentrato di pomodoro (65%), aceto di vino, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, sale, aromi, antiossidante: E300, conservante: E202.

*semi-concentrate of tomato (65%), wine vinegar, sugar, glucose/fructose syrup, modified maize starch, salt, flavourings, antioxidant: E300, preservative: E202.*ORIGINE DEL POMODORO / ORIGIN OF TOMATO

Italia / Italy

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LISTAddensanti: amido modificato di mais. Antiossidante: acido ascorbico (E300).  
Conservante: potassio sorbato (E202).  
*Thickening agent: modified maize starch. 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 rosso vivo / *Colour bright red homogeneous paste***CONSISTENZA / CONSISTENCY**Viscosità media, versabile, semifluida / *Medium viscosity, pourable, semifluid***ODORE / SMELL**Tipica del prodotto / *Typical of the product***SAPORE / TASTE**Tipico del prodotto acidulo speziato / *Acidulous, spicy, typical of the product*CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,7 +/- 0,1

Residuo ottico/brix: 30 +/- 1

Consistenza / consistency : 4 +/- 1

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

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING &lt; 10 ufc/g

ANAEROBIC BACTERIA

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp &lt; 10 ufc/g

**TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY**Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in squeezer da 1000 ml / *The ingredients of the recipe are cooked and then the sauce is hot-filled in squeezer bottles of 1000 ml.***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 10041 REV. 14 DEL/ OF 04/06/2021

**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 LU154 prodotta il 04/06/2021), 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 LU154 produced on 04/06/2021), BB date.*

**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. Decreto 16/11/17 relativo alla dichiarazione di origine del pomodoro. 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. Decree 16/11/17 relating to the declaration of tomato origin. 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**Squeezer da / *Squeeze bottle of 1000 ml - Peso netto / Net weight : 1070 g €*Peso lordo della confezione / *Gross weight of the pack : circa / about 9,12 kg***IMBALLO / PACKAGING**

primario / primary packaging	Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O07 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). Sleever (O07 = plastica). Dimensioni: 107 x h 235 x 67 mm / <i>Multilayer PP bottle with EVOH BARRIER, FLIP TOP closing and internal thermosealed liner. Dimensions: 107 x h 235 x 67 mm</i>
secondario / secondary packaging	Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) / <i>Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensioni/Dimensions: 210x280x240 mm</i>



ST / TD 10041 REV. 14 DEL/ OF 04/06/2021

**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

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

8 032942 640206

**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 : Tomato ketchup**

<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>	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)	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	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 10041 REV. 14 DEL/ OF 04/06/2021

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION</b>	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY	413 kJ / 97 kcal
GRASSI / FAT	0,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	21,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	17,9 g
FIBRE / FIBRE	2,0 g
PROTEINE / PROTEIN	1,4 g
SALE / SALT	2,8 g

(\*) valori calcolati

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

Dott.ssa Miriam Dolce