

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Dip Mex - Senza Glutine
Salsa Dip Mex - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10376

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

tanica da / tank of 2400 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Polpa di pomodoro 54% (pomodoro, semi concentrato di pomodoro), cipolla, zucchero, aceto di alcool, peperone rosso e verde (6%), succo di limone, sale, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, peperoncino rosso e verde (1%), aglio, spezie, antiossidante: E300, conservante: E202, aromi.

Tomato pulp 54% (tomato, semi-concentrate of tomato), onion, sugar, alcohol vinegar, red and green pepper (6%), lemon juice, salt, glucose/fructose syrup, modified maize starch, red and green chili (1%), garlic, spices, Antioxidant: E300, preservative: E202, flavorings.

ORIGINE DEL POMODORO / ORIGIN OF TOMATO

Italia / Italy

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato di mais. Antiossidante: acido ascorbico (E300).
 Conservante: sorbato di potassio (E202).
*Thickeners: Modified starch of maize. Antioxidant: Ascorbic acid (E300).
 Preservative: Potassium sorbate (E202).*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa rossa con pezzi di verdure / Red Sauce with pieces of vegetables

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Tipica del prodotto / Typical of the product

ODORE / SMELL

Tipica del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Piccante, tipico del prodotto / Spicy, typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,5 ± 0,1

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

La polpa di pomodoro viene miscelata con gli altri ingredienti previsti dalla ricetta e cotta. La salsa viene riempita a caldo in taniche di plastica. Prodotto pastorizzato in modo da garantire la stabilità commerciale / The tomato pulp is mixed with the other ingredients provided by the recipe and cooked. The sauce is hot filled in plastic tanks. Pasteurized Product in order to guarantee commercial stability.



ST / TD 10376 REV. 3 DEL/ OF 03/08/2021

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

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni /
Store and transport in a cool and dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.

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

24 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**

Tanica in plastica da / *Plastic tank of 2200 ml - Peso netto / Net weight : 2400 g e*
 Peso lordo confezione / *gross weight : circa / about 10 kg*

IMBALLO / PACKAGING**primario / primary packaging**

Tanica in PP/EVOH/PP con tappo (PP5 = plastica) e sealer (C/PE 90 = plastica) termosaldato 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 (LDPE 04 = 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*



ST / TD 10376 REV. 3 DEL/ OF 03/08/2021

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

52 confezioni / packs (208 taniche / tanks)

4 strati da 13 confezioni / 4 layers per 13 packs

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

80 3294264 3764

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 piccante a base di pomodoro con peperoni / Spicy tomato Sauce with peppers

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	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 / Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO	SI	SI	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	SI	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose).	NO	SI	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù - *anacardi, noci pecan, noci del Brasile, *pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) / Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, *cashews, pecan nuts, Brazil nuts, *pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)	NO	SI	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	SI	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	SI	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	SI	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO ₂	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO	NO

* anacardi e pistacchi presenti in stabilimento / * cashews and pistachio present in the plant



ST / TD 10376 REV. 3 DEL/ OF 03/08/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY	258 kJ - 61 kcal
GRASSI / FAT	0,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	13,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	10,4 g
FIBRE / FIBRE	1,0 g
PROTEINE / PROTEIN	1,1 g
SALE / SALT	2,1 g

(*) valori calcolati

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

Dott.ssa Miriam Dolce