

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa western burger deluxe - Senza Glutine
Western burger deluxe sauce - Gluten free

MARCHIO/ BRAND

Topfood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10389

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

tanica da / tank of 2000 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, semiconcentrato di pomodoro 11%, zucchero, UOVA intere pastorizzate di galline allevate a terra, aceto di vino, SENAPE dolce (Zucchero di canna, semi di SENAPE, aceto di vino, acqua, miscela di spezie), sciroppo di glucosio/fruttosio, sale, cipolla disidratata, amido modificato di mais, spezie ed erbe aromatiche, peperoncino Chipotle in polvere, addensante: gomma di xantano, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, aroma naturale.

Sunflower oil, half concentrate of tomato 11%, sugar, whole pasteurised barnEGGS, wine vinegar, sweet mustard (Cane sugar, MUSTARD seeds, wine vinegar, water, spice mixture), glucose/fructose syrup, salt, onion in powder, modified maize starch, spices and herbs, Chipotle chili powder, thickening agent: xanthan gum, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate, natural flavoring.

ORIGINE DEL POMODORO / ORIGIN OF TOMATO

Italia / Italy

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensante: gomma di xantano (E415). Correttore di acidità: acido lattico (E270).
 Conservante: potassio sorbato (E202).
*Thickening agent: xanthan gum (E415). 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 rosa chiaro/ Homogeneous pink coloured Sauce.

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media / Medium Viscosity

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Nota di pomodoro e leggermente affumicata / Tomato taste and slightly smoked

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,7± 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

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Omogeneizzazione a freddo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento in tanica. / Cold homogenization of the ingredients required by the recipe and subsequent packaging in tank.



ST / TD 10389 REV. 1 DEL/ OF 15/07/2022

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 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

12 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 : 2000 g e*

Peso lordo confezione / *gross weight : circa / about 8,44 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*



ST / TD 10389 REV. 1 DEL/ OF 15/07/2022

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

8032942645690

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.*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATIONValori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / *Average values per 100 g of product (*)*

ENERGIA / ENERGY	2451 kJ / 594 kcal
GRASSI / FAT	60 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	7,3 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	12 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	11 g
FIBRE / FIBRE	0,3 g
PROTEINE / PROTEIN	1,4 g
SALE / SALT	2,0 g

(*) valori calcolati / *calculated values*

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 a base maionese con pomodoro e nota affumicata / Mayonnaise based sauce with tomato and smoky taste

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 / <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	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 - * anacardi , noci pecan, noci del Brasile, * pistacchi , 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	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO₂</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</i>	NO	NO	NO	NO

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

Dott.ssa Federica Milani