

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Mayo vegana - Senza glutine
Vegan Mayonnaise - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19034

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / of 260 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole (50%), acqua, aceto di vino, olio extra vergine di oliva, succo di limone, proteine del pisello, sale, zucchero, amido modificato di mais, **senape**, correttore di acidità: E270, addensante: E415, conservante: E202, colorante: E160a, aroma.

*Sunflower oil (50%), water, wine vinegar, extra virgin olive oil, lemon juice, pea protein, salt, sugar, modified maize starch, **mustard**, acidity regulator: E270, thickening agents: E415, preservative: E202, colouring agent: E160a, flavouring.*

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Correttore di acidità: acido lattico (E270). Addensanti: amido modificato di mais, gomma di xantano (E415). Conservante: sorbato di potassio (E202). Colorante: beta-carotene (E160a).

Acidity regulator: Lactic acid (E270). Thickening agents: Modified maize starch, xanthan gum (E415). Preservative: Potassium sorbate (E202). Colouring agent: beta-carotene (E160a).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa omogenea di colore giallo paglierino / *Homogeneous straw yellow sauce*

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media, semifluida / *Medium viscosity, fluid*

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / *Typical of the product*

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto / *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

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 squeezer da 290 ml / *Cold Homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and subsequent packaging in squeezer bottle of 290 ml*

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.*



ST / TD 19034 REV. 4 DEL/ OF 28/05 /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 LU012 prodotta il 12/01/2021) + termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the cap: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable preserves + progressive day of the year of production (eg LU012 produced on 12/01/2021) + BB date.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

12 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 ESTABLISHMENTSTrasformazione 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**Squeezer da 290 ml. Peso netto / *Net weight* : 260 g ePeso lordo confezione / *Gross weight of pack* : circa / *about* 4,5 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). Sleever (O7 = plastica) / *PP multilayer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and internal heat-sealed liner. Dimensioni / Dimensions: 125x70x56 mm.*

secondario / secondary packaging

Termoformato (LDPE O4 = plastica) da 15 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) / *Thermoformed composed of 15 squeeze bottle with cardboard flap. Dimensioni / Dimensions: 280x210x130 mm*

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

da 144 confezioni / *packs* (2160 squeezer/ *squeeze-bottles*)12 strati da 12 confezioni ciascuno / *12 layer per 12 packs*



ST / TD 19034 REV. 4 DEL/ OF 28/05 /2021

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942642118

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 : Preparazione alimentare a base di proteine vegetali / *Protein based vegetable food preparation*

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	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 - * 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	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI
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	NO	SI	NO
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 products thereof</i>	NO	NO	NO	NO

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



ST / TD 19034 REV. 4 DEL/ OF 28/05 /2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY	1975 kJ - 480 kcal
GRASSI / FAT	51,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	5,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,0 g
FIBRE / FIBRE	0,0 g
PROTEINE / PROTEIN	1,1 g
SALE / SALT	2,0 g

(*) valori calcolati

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

Dott.ssa Miriam Dolce