

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**

**Salsa Yogurt - Senza Glutine**      **Yogurt**  
**Sauce - Gluten free**

**MARCHIO/ BRAND**

**topfood**

**COD INTERNO / INTERNAL CODE**

19075

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

squeezer da g e / squeeze-bottle of 510 g e


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

Acqua, YOGURT bianco intero 25%, olio di semi di girasole, sciroppo di glucosio/fruttosio, SHIRAGIKU aceto di alcool aromatizzato riso [aceto di alcool (prodotto da alcool con riso e sedimenti di sake), sale], amido modificato di mais, sale, sieroproteine del LATTE, estratto lievito, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato.

*Water, whole white YOGHURT 25%, sunflower oil, glucose/fructose syrup, SHIRAGIKU rice flavoured alcohol vinegar [alcohol vinegar (made from alcohol with rice and sake cake), salt], modified maize starch, salt, WHEY protein, yeast extract, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate.*

ELENCO ADDITIVI AGGIUNTI/ ADDITIVES LIST ADDED

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 bianca/ *White sauce*

**CONSISTENZA / CONSISTENCY**

Viscosità media, versabile, semifluida / *Medium viscosity, versable, fluid*

**ODORE / SMELL**

Acidulo tipico dello yogurt / *Sour typical of a product with yoghurt*

**SAPORE / TASTE**

Acidulo tipico dello yogurt / *Sour typical of a product with yoghurt*

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**

Miscela a caldo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento in squeezer . / The ingredients of the recipe are mixed at hot temperature and then the sauce is filled in squeeze-bottles.

**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 10 giorni. / Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 10 days.



ST / TD 19075 REV. 0 DEL/ OF 04/10/2023

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

Sullo squeezer vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + lettera dell'anno per le conserve vegetali + giorno progressivo dell'anno di produzione (es LM171 prodotta il 20/06/2023), termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa). / *The following movable data are printed on the squeeze-bottle: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LM171 produced on 20/06/2023), BB date (dd/mm/yyyy).*

**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. / <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; 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. / <i>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" (&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 500 ml. Peso netto/ Net weight: 510g e*  
 Peso lordo confezione da / *Gross weight of the pack : circa / about 4,4 kg*

**IMBALLO / PACKAGING**

primario / *primary packaging*

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (7 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/LDPE 90 = plastica). Sleever (7 = plastica). Dimensioni: 82,5 x 177 x 60 mm / *PP multi-layer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and heat-sealed inner liner. Dimensions: 82,5 x 177 x 60 mm*

secondario / *secondary packaging*

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta). Dimensioni: 260 x 170 x 181 mm / *Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensions: 260 x 170 x 181mm*



ST / TD 19075 REV. 0 DEL/ OF 04/10/2023

**PALLET / PALLET**

Epal 80 X 120 X 15

da 152 confezioni / packs (1216 squeezer/ squeeze-bottles)

8 strati/layers da 19 confezioni ciascuno /packs for each layer

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

8032942647182

**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**

PRODOTTO / PRODUCT : Salsa con yogurt / sauce with yogurt

<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>	SI	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, <b>cashews</b>, pecan nuts, Brazil nuts, <b>pistachio</b> 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>	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</i>	NO	NO	NO	NO



ST / TD 19075 REV. 0 DEL/ OF 04/10/2023

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION</b>	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / <i>Average values per 100 g of product</i> (*)	
ENERGIA / <i>ENERGY</i>	1150 kJ / 277 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	23 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	3,2 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	16 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	9,7 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,0 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	1,6 g
SALE / <i>SALT</i>	2,0 g

(\*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Valentina Priori