

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**

**Salsa Barbecue - Senza Glutine**  
**Barbecue Sauce - Gluten Free**

**MARCHIO/ BRAND**

**Top Food**

**COD INTERNO / INTERNAL CODE**

10049

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

Secchiello da / Bucket of 5 Kg e


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

Semi concentrato di pomodoro (53%), sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato di mais, cipolla, aglio, peperoncino piccante, aromi, conservante: E202.

*Semi-Concentrate of tomato (53%), glucose/fructose syrup, wine vinegar, sugar, salt, modified maize starch, onion, garlic, spicy chilli pepper, flavorings, preservative: E202.*

ORIGINE DEL POMODORO / ORIGIN OF TOMATO

Italia / Italy

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Conservante: potassio sorbato (E202).

*Preservative: Potassium sorbate (E202).*

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS**
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa omogenea di colore marrone / Homogeneous brown sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

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

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto speziato / Typical of spiced product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,7 ± 0,1

Residuo ottico/brix: 35 ± 1

Consistenza (Bostwick a 20°C) / Consistency 6 ± 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

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp < 10 ufc/g

**TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY**

Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento a caldo in secchi da 5 kg / Cooking of the ingredients prescribed by the recipe and following hot packaging in buckets of 5 kg

**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.



ST / TD 10049 REV. 10 DEL/ OF 17/11/2021

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

Sul secchiello 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 e orario di produzione. / *The following mobile data are printed on the bucket: 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 and the hour of the production.*

**STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE**

18 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**Secchiello da / *Bucket of 5 kg e*Peso lordo secchiello / *Bucket gross weight : circa/about 5,2 kg***IMBALLO / PACKAGING**primario / *primary packaging*

Secchiello serigrafato in PP e tappo con sigillo (PP5=PLASTICA) e pellicola (O7=PLASTICA) a protezione del prodotto. Dimensioni: h 205, Ø 210 mm / *PP printed bucket with film to protect the product and cap with seal. Dimensions: h 205, Ø 210 mm*

**PALLET / PALLET**

Epal 80 X 120 X 15

120 secchielli / *buckets*6 strati da 20 secchielli / *6 layers per 20 buckets*



ST / TD 10049 REV. 10 DEL/ OF 17/11/2021

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

8032942645492

**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 Barbecue / *Barbecue Sauce*

| <b>ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST</b>   | Presente nel prodotto /<br><i>Present in the product</i> | Presente sulla linea<br>produttiva / <i>Present in the<br/>production line</i> | Presente in stabilimento /<br><i>Present in the plant</i> | Rischio di contaminazione<br>crociata / <i>risk of cross<br/>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   | NO   | SI  | NO   |
| 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 (ANCARDI)   | 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 10049 REV. 10 DEL/ OF 17/11/2021

| <b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION</b>                                 |                   |
|--|-------------------|
| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*) |                   |
| ENERGIA / ENERGY   | 634 kJ - 150 kcal |
| GRASSI / FAT   | 0,1 g             |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates  | 0,0 g             |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE   | 32,2 g            |
| di cui zuccheri / of which sugars  | 27,2 g            |
| FIBRE / FIBRE  | 4,4 g             |
| PROTEINE / PROTEIN   | 2,8 g             |
| SALE / SALT  | 2,3 g             |

(\*) valori calcolati

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

Dott.ssa Miriam Dolce