

## DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

**Salsa Guacamole - senza glutine**  
**Guacamole sauce - gluten free**

## CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE

21039090

## MARCHIO/ BRAND

**MuchoGusto**

## COD INTERNO / INTERNAL CODE

19081

## UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeeze bottle of 510 g e



## CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, acqua, cipolla, avocado (12%), peperone rosso e verde (12%), sciroppo di glucosio/fruttosio, succo di limone, amido modificato di mais, sale, peperoncino piccante, proteine del LATTE, aglio, addensante: E415, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, coloranti: E160a, E133.

*Sunflower oil, water, onion, avocado 12%, red and green pepper (12%), glucose/fructose syrup, lemon juice, modified maize starch, salt, hot chili pepper, whey protein (contain: MILK), garlic, thickening agent: E415, antioxidant: E300, acidity regulator: E330, food coloring agents: E160a, E133.*

Addensante: gomma di xantano (E415). Antiossidante: acido ascorbico (E300).  
Correttore di acidità: acido citrico (E330). Coloranti: beta carotene (E160a), blu brillante (E133).

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

*Thickening agent: xanthan gum (E415). Antioxidant: ascorbic acid (E300). Acidity regulator: citric acid (E330). Food coloring agents: beta carotene (E160a), brilliant blue (E133).*

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

## ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa omogenea di colore verde con pezzi di verdura / *Homogeneous green sauce with pieces of vegetables*

## CONSISTENZA / CONSISTENCY

cremosa / *creamy*

## 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 ± 0,1

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

&lt; 1000 ufc/g

E. COLI / E. COLI

&lt; 10 ufc/g

ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA

&lt; 10 ufc/g

LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND MOULDS

&lt; 10 ufc/g

SALMONELLA / SALMONELLA

Assente in 25g

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING

&lt; 10 ufc/g

ANAEROBIC BACTERIA

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

&lt; 10 ufc/g

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

Miscelazione e cottura degli ingredienti, riempimento a caldo in squeezer da 500 ml. / *Cooking of the ingredients foreseen by the recipe and subsequent hot filling in squeezer bottle of 500 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 19081 REV. 1 DEL/ OF 13/12/2021

**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 LU140 prodotta il 20/05/2021), termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the pack: 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**

15 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**Squeezer da 500 ml. Peso netto / *Net weight* : 510 g ePeso lordo confezione / *Gross weight of pack* : circa / *about* 4,4 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) 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 O4 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) Dimensioni: 260 x 170 x 181 mm / *Thermophormed with 10 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensions: 260 x 170 x 181mm*

**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



ST / TD 19081 REV. 1 DEL/ OF 13/12/2021

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

8032942645089

**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 con avocado e peperoni / *Sauce with avocado and peppers*

<b>ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST</b>	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>	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, * cashews, pecan nuts, Brazil nuts, * pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)</i>	NO	SI (ANACARDI)	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 19081 REV. 1 DEL/ OF 13/12/2021

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / *Average values per 100 g of product* (\*)

ENERGIA / ENERGY	1176 kJ - 285 kcal
GRASSI / FAT	27,0 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	3,3 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	8,4 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,8 g
FIBRE / FIBRE	1,0 g
PROTEINE / PROTEIN	1,5 g
SALE / SALT	1,9 g

(\*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Miriam Dolce