

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

**Alabama Peppery White BBQ - Senza Glutine /
Gluten free**

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE

21039090

MARCHIO/ BRAND

Topfood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19090


UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeeze-bottle of 500g e

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, acqua, sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di mele, **uova** intere pastorizzate di galline allevate a terra, zucchero, sale, succo di limone, pepe nero 0,7%, proteine del **latte**, pepe verde 0,6%, purea di mela, **senape**, amido modificato di mais, addensante: gomma xantano, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, aroma naturale.

*Sunflower oil, water, glucose / fructose syrup, apple vinegar, whole pasteurized barn **eggs**, sugar, salt, lemon juice, black pepper 0,7%, **milk** protein, green pepper 0,6%, apple puree, **mustard**, modified maize starch, thickening agent: xanthan gum, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate, natural flavouring.*

Addensante: gomma 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).

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / *APPEARANCE-COULOR*

Salsa chiara con pepe verde e nero / Light sauce with green and black pepper

CONSISTENZA / *CONSISTENCY*

Viscosità media / *Medium Viscosity*

ODORE / *SMELL*

Tipico del prodotto / *Typical of the product*

SAPORE / *TASTE*

Tipico del prodotto / *Typical of the product*

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,4 ± 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

< 10 ufc/g

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 riempimento in squeezer. / *Cold Homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and then the sauce is filled in squeeze-bottles.*

MODALITA' DI STOCCAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE / STORAGE, TRANSPORTATION, PRESERVATION

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni / *Keep in a cool and dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.*



ST / TD 19090 REV. 0 DEL/ OF 14/02/2022

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 LF033 prodotta il 02/02/2022), 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 LF033 produced on 02/02/2022), BB date.

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

12 mesi

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. 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 / Squeeze-bottle of 500 g e

Peso lordo confezione / Gross weight of the pack : circa / about 4,1 Kg

IMBALLO / PACKAGING

primario / primary packaging

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O7 = plastica), chiusura Flip Top (PPO5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = 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 19090 REV. 0 DEL/ OF 14/02/2022

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

8032942645744

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 a base maionese con pepe verde e nero / Mayonnaise based sauce with green and black pepper

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>	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>	SI	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 products thereof</i>	NO	NO	NO	NO

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



ST / TD 19090 REV. 0 DEL/ OF 14/02/2022

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / <i>ENERGY</i>	2015 kJ; 488 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	47 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	5,8 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	15 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	11 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,4 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	1,5 g
SALE / <i>SALT</i>	1,4 g

(*) *valori calcolati*

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

Dott. ssa Valentina Priori