



ST / TD 70087 REV. 0 DEL/ OF 24/06/2021

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

***Cavolo Cappuccio Rosso Marinato - Senza
Glutine
Marinated Red Cabbage - Gluten Free***

MARCHIO/ BRAND**Top Food****COD INTERNO / INTERNAL CODE**

70087

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Latta da / Can of 800 g e

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICSINGREDIENTI / INGREDIENTS

Cavolo cappuccio rosso, acqua, zucchero, olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità: acido acetico.

*red cabbage, water, sugar, sunflower oil, salt, acidity regulator: acetic acid.*ORIGINE DELLE CIPOLLE / ORIGIN OF ONIONS

UE-Non UE / EU-Not EU

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Correttore di acidità: acido acetico (E260).

*Acidity regulators: acetic acid (E260).***CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS**ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICSASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULORVerdura affettata di colore viola / *Sliced purple vegetables*CONSISTENZA / CONSISTENCYCroccante / *Crunchy*ODORE / SMELLTipico del prodotto / *typical of the product*SAPORE / TASTETipico delle verdure agrodolci / *Typical of sweet and sour vegetables*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 TECHNOLOGYRiempimento in latta in banda stagnata e successiva pastorizzazione per rendere stabile il prodotto a temperatura ambiente./ *Filling in a tinplate can and then pasteurized to ensure commercial stability.***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 5 giorni. / *Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 5 days.*



ST / TD 70087 REV. 0 DEL/ OF 24/06/2021

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sul fondo della lattina vengono stampati i seguenti dati mobili: termine minimo di conservazione / *The following mobile data are printed at the bottom of the can: BB date.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

36 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 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. 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. The phrase "gluten-free" (<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 / PACKAGINGFORMATO / SIZE

Latta da 850 ml. Peso netto: 800 g e. Peso sgocciolato: 440g / *Can of 850 ml. Net weight: 800 g e. Drained weight: 440 g.*
 Peso lordo confezione / *Gross weight of pack: circa 5,4 Kg*

IMBALLO / PACKAGINGprimario / *primary packaging*Coperchio e latta in banda stagnata doppio dorè (FE 40 = acciaio). / *Tinplate lid and can double gilded. Dimensioni: Dimensions: Ø 99 x 118 mm.*secondario / *secondary packaging*Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 6 latte. / *Thermophormed with 6 cans. Dimensioni / Dimensions: 415 x 315 x h 125 mm*PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

da 144 confezioni (864 latte) / *of 144 packs (864 cans)*12 confezioni per ciascuno dei 12 strati. / *12 packs for each of 12 layers*



ST / TD 70087 REV. 0 DEL/ OF 24/06/2021

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942645027

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 : Cavolo cappuccio rosso a fette marinato / *Marinated sliced red cabbage*

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	NO	NO	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
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	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	NO	NO	NO	NO
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	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO	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	NO	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



ST / TD 70087 REV. 0 DEL/ OF 24/06/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / <i>Average values per 100 g of drained product</i>	
ENERGIA / ENERGY	142 kJ - 34 kcal
GRASSI / FAT	0,4 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	6,7 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,3 g
PROTEINE / PROTEIN	0,9 g
SALE / SALT	1,8 g

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

Dott.ssa Miriam Dolce