

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Hot Rodeo BBQ - Senza Glutine Hot
Rodeo BBQ Sauce- Gluten free

MARCHIO/ BRAND

TOPFOOD

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19073

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / Squeeze bottle of 550 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, zucchero, peperone rosso, doppio concentrato di pomodoro (12%), aceto di mele, zucchero caramellato, sale, amido modificato di mais, melassa, cipolla, succo d'arancia concentrato, regolatore di acidità: acido lattico, peperoncino in polvere (0,15%), aglio in polvere, paprika affumicata, conservante: potassio sorbato, peperoncino chipotle in polvere 0,08%, aroma naturale, aromatizzante di affumicatura, peperoncino jalapeno 0,04%.

Water, sugar, red pepper, double tomato paste, apple vinegar, burnt sugar, salt, modified maize starch, molasses, onion, concentrated orange juice, acidity regulator: lactic acid, chilli powder 0.15%, garlic powder, smoked paprika, preservative: potassium sorbate, Chipotle chilli powder 0.08%, natural flavouring, smoke flavouring, jalapeno chilli 0.04%.

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-COLOUR

Salsa di colore marrone con qualche pezzetto di peperone / *brown sauce with small*

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 ± 0,2

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

Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in squeezer da 500 ml / *Cooking the ingredients required by the recipe and then hot filling in 500 ml squeezer*

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 19073 REV. 1 DEL/ OF 01/12/2023

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 LM303 prodotta il 30/10/2023), 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 LM303 produced on 30/10/2023), BB date.*

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" (<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: 550g e*
 Peso lordo confezione da / *Gross weight of the pack : circa / about 4,72 kg*

IMBALLO / PACKAGINGprimario / *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*



ST / TD 19073 REV. 1 DEL/ OF 01/12/2023

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
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	8032942647212
codice ean 13 pacco / ean code 13 pack	8032942647410

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 piccante e affumicata / Spicy and smokey sauce				
ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	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 / Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO	SI	SI	SI
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose).	NO	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) / Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews , pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)	NO	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	SI	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	SI	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	SI	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO ₂	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and	NO	NO	NO	NO



ST / TD 19073 REV. 1 DEL/ OF 01/12/2023

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY	577 kJ - 136 kcal
GRASSI / FAT	0,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	32 g
di cui zuccheri / of which sugars	28 g
FIBRE / FIBRE	1,3 g
PROTEINE / PROTEIN	0,9 g
SALE / SALT	3,9 g

(*) valori calcolati / calculated values

Scheda tecnica approvata dal controllo qualità / Technical data sheet approved by the Quality Control
Dott.ssa Miriam Dolce