



Top Single Service Srl - ST / TD 19018 REV. 0 DEL/ OF 13/11/2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Mayo Spicy - Senza glutine
Spicy Mayo - Gluten free

MARCHIO/ BRAND

TOP FOOD

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19018

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / Squeeze bottle of 470g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole (73%) , UOVA intere pastorizzate (10%) , acqua, aceto di vino, zucchero, sale, succo di limone, amido modificato di mais, SENAPE, aroma naturale di peperoncino (0,3%), addensante: E415, correttore di acidità: E270, conservante: E202, peperoncino polvere (0,03%).

Sunflower oil (73%), pasteurized whole eggs (10%), water, wine vinegar, sugar, salt, lemon juice, modified maize starch, mustard, natural chili pepper flavour (0,3%), thickening agent: E415, acidity regulator: E270, preservative: E202, spicy chili pepper powder (0,03%).

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato di mais, gomma di xantano (E415). Correttore di acidità: acido lattico (E270). Conservante: potassio sorbato (E202).

Thickeners: Modified maize starch, xanthan gum (E415). Acidity corrector: Lactic acid (E270). Preservative: Potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa omogenea di colore chiaro / Homogeneous light sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media, versabile, semifluida / Medium viscosity, pourable, semi-fluid

ODORE / SMELL

Tipica del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipica del prodotto leggermente piccante / Typical of the product slightly spicy

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,5 +/- 0,2
umidità g/100g
aw

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
BATTERI LATTICI < 50000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI < 10 ufc/g
SALMONELLA / SALMONELLA Assente in 25g
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 confezionamento in squeezer. / Cold homogenization of the ingredients required by the recipe and subsequent packaging in 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.

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla confezione vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto (L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es LE280 prodotta il 06/10/2020), termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa). / *The following mobile data are printed on the pack: lot (L, letter of the year for vegetable preserves, progressive day of the year of production (eg LE280 produced on 06/10/2020), BB date (dd/mm/yyyy).*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

12 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 / PACKAGING****FORMATO / SIZE**

squeezer da / *Squeeze bottle of 500 ml. Peso netto/ Net weight: 470g e*
 Peso lordo confezione da / *Gross weight of the pack : circa / about 4,0 kg*

IMBALLO / PACKAGING

primario / *primary packaging*

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH, chiusura Flip Top e liner interno termosaldato. 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*

secondario / *secondary packaging*

Termoformato da 8 squeezer con falda in cartone. 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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / <i>ENERGY</i>	2836 kJ - 698 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	74 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	9,1 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	3,7 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	3,1 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,1 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	1,3 g
SALE / <i>SALT</i>	1,7 g

(*) *valori calcolati*

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / *ean code 13*

8032942644259

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 : maionese al peperoncino / <i>mayonnaise with chili</i>				
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>	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) / <i>Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, *cashews, pecan nuts, Brazil nuts, *pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)</i>	NO	SI	SI	SI
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	NO	SI	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	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**

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

Dott.ssa Miriam Dolce