

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

SALSA RELISH - Senza glutine
RELISH SAUCE - Gluten free

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10170

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / Squeeze bottle of 1170 g €


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cetriolini sott'aceto (30%), zucchero, acqua, aceto di alcool, olio di semi di girasole, sale, amido modificato di mais, cipolline sott'aceto, aglio, SENAPE, peperoncino piccante, aneto, addensante: E415, conservante: E202, colorante: E160a

Pickled gherkins (30%), sugar, water, alcohol vinegar, sunflower oil, salt, modified maize starch, pickled onions, garlic, MUSTARD, spicy chilli pepper, dill, thickening agent: E415, preservative: E202, food colouring agent: E160a.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato di mais, gomma xantano (E415). Conservante: potassio sorbato (E202). Colorante: beta-carotene (E160a).

Thickening agents: modified maize starch, xanthan gum (E415). Preservative: potassium sorbate (E202). Food colouring agent: beta-carotene (160a).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa verde / Green sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media, versabile / Medium viscosity, pourable

ODORE / SMELL

Tipico di una salsa al cetriolo / Typical of a cucumber sauce

SAPORE / TASTE

Tipico di una salsa al cetriolo, leggermente speziata / Typical of a cucumber sauce, slightly spicy

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,2 ± 0,2

Residuo ottico/brix:

36 ± 2

Consistenza (Bostwick a 20°C) / Consistency:

4 ± 1

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 TECHNOLOGY

Miscela e cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in squeezer. / The ingredients of the recipe are mixed, cooked and then the sauce is hot-filled in squeeze-bottle.

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 20 giorni. / Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.



ST / TD 10170 REV. 5 DEL/ OF 26/03/2021

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 LE170 prodotta il 18/06/2020), termine minimo di conservazione. / *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 LE170 produced on 18/06/2020), BB date.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

18 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 1000 ml. Peso netto/ Net weight: 1170 g e*Peso lordo confezione da / *Gross weight of the pack : circa / about 9,92 kg***IMBALLO / PACKAGING****primario / primary packaging**

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O07 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). Sleever (O07 = plastica). Dimensioni: 107 x h 235 x 67 mm / *Multilayer PP bottle with EVOH BARRIER, FLIP TOP closing and internal thermosealed liner. Dimensions: 107 x h 235 x 67 mm*

secondario / secondary packaging

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) / *Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensioni/Dimensions: 210x280x240 mm*



ST / TD 10170 REV. 5 DEL/ OF 26/03/2021

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

75 confezioni / *packs* (600 squeezer / squeeze bottle)5 strati da 15 confezioni / *5 layers per 15 packs***IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**codice ean 13 / *ean code 13*

8032942642927

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 di cetrioli / *Cucumber sauce*

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	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 (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 10170 REV. 5 DEL/ OF 26/03/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / <i>Average values per 100 g of product (*)</i>	
ENERGIA / <i>ENERGY</i>	589 kJ / 139 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	2,6 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	0,5 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	28,4 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	26,6 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,2 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	0,5 g
SALE / <i>SALT</i>	2,5 g

(*) valori calcolati

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