

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa al Pecorino Romano DOP - Senza Glutine Pecorino Romano PDO Sauce - Gluten free

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE

21039090

MARCHIO/ BRAND

Top Food

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19022

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / of 500g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, formaggio Pecorino Romano DOP 33% (**latte** di Pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello), formaggio Crescenza (**latte**, sale, **panna**, caglio, fermenti lattici), **panna**, sale di fusione: E331, sale, addensante: E415, conservanti: E202, E234, aroma.
Water, Pecorino Romano PDO cheese 33% (sheep **milk**, salt, milk enzymes, lamb rennet), Crescenza cheese (**milk**, salt, **cream**, rennet, milk enzymes), **cream**, emulsifying salt: E331, salt, thickening agent: E415, preservatives: E202, E234, flavouring.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Sale di fusione: citrato di sodio (E331). Addensante: gomma xantano (E415).
Conservanti: potassio sorbato (E202), nisina (E234).
Emulsifying Salt: Sodium citrate (E331). Thickening Agent: xanthan gum (E415).
Preservatives: potassium sorbate (E202), Nisin (E234).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

crema chiara omogenea / homogeneous Light Cream

CONSISTENZA / CONSISTENCY

cremosa / creamy

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Crema dal sapore tipico del formaggio Pecorino / Cream with a typical Pecorino cheese flavour

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

5,7 +/- 0,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

< 5000 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 ANAEROBIC BACTERIA

< 10 ufc/g

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Fusione dei formaggi, omogenizzazione degli ingredienti, pastorizzazione successivo e confezionamento a caldo in squeezer da 500g / Melting of cheeses, homogenization of ingredients, subsequent pasteurization and hot packing in 500g squeezer.

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

Conservare in frigorifero alla temperatura di +4°C. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni / Refrigerate at +4 °C. Once opened refrigerate and consume within 5 days.



ST / TD 19022 REV. 4 DEL/ OF 06/12/2021

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 LU140 prodotta il 20/05/2021), 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 LU140 produced on 20/05/2021), BB date.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

9 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 / Squeezer of 515 ml - Peso netto / *Net weight* : 500g
Peso lordo confezione / *Gross weight of pack*: circa / *about* 5,5 kg

IMBALLO / PACKAGING

primario / <i>primary packaging</i>	Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (007 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). Sleever (007 = plastica). Dimensioni: 82,5 x 177 x 60 mm / <i>PP multi-layer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and heat-sealed inner liner. Dimensions: 82,5 x 177 x 60 mm</i>
secondario / <i>secondary packaging</i>	Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta). Dimensioni: 260 x 170 x 181 mm / <i>Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensions: 260 x 170 x 181mm</i>

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



ST / TD 19022 REV. 4 DEL/ OF 06/12/2021

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942642224

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 al Pecorino Romano DOP / *Pecorino Romano PDO 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>	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>	NO	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 19022 REV. 4 DEL/ OF 06/12/2021

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>	874 kJ - 210 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	17 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	9,9 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	0,7 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0,2 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,2 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	13 g
SALE / <i>SALT</i>	2,0 g

(*) valori calcolati / *calculated values*

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