

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa greca - Senza Glutine
Greek sauce - Gluten free

MARCHIO/ BRAND

Pinzimonio

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19008

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Espositore da 100 monodosi da 25 g e / Display box of
 100 cups of 25 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

YOGURT intero (28,5%), acqua, olio di semi di girasole, cetriolini in agrodolce (9,5%), aceto di vino, sciroppo di glucosio-fruttosio, cipolla, aglio (1,8%), amido modificato di mais, sale, spezie, correttore di acidità: acido citrico, addensanti: gomma di guar, gomma xantano, conservante: potassio sorbato.

Whole MILK Yogurt (28,5%), water, sunflower oil, sweet and sour gherkins (9,5%), wine vinegar, glucose-fructose syrup, onion, garlic (1,8%), modified maize starch, salt, spices, acidity regulator: citric acid, thickening agents: guar gum, xanthan gum, Preservative: potassium sorbate.

Addensanti: Amido modificato di mais, gomma xantano (E415), gomma di guar (E412). Correttore di acidità: acido citrico (E330). Conservante: potassio sorbato (E202).

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

*Thickening agents: Modified maize starch, xanthan gum (E415), guar gum (E412).
 Acidity regulator: Citric acid (E330). Preservative: Potassium sorbate (E202).*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa di colore chiaro con pezzettini di cetriolo e aglio / Light-coloured sauce with small pieces of cucumber and garlic

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Cremosa / Creamy

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Acidulo e fresco, tipico dello yogurt con aglio e cetriolo / Acidulous and fresh, typical of yogurt with garlic and cucumber

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,4 ± 0,1

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

Omogeneizzazione a caldo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento con macchina dosatrice e confezionatrice di vaschette con coperchio saldato / Hot homogenization of the ingredients required by the recipe and subsequent packaging with a dosing machine and packaging of cups with sealed lid.



ST / TD 19008 REV. 1 DEL/ OF 29/09/2021

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

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore / Store in a cool, dry place away from heat sources.

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla vaschetta 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 e giorno di produzione. / The following movable data are printed on the tray: 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 and production day.

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. / Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.

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. / 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

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. / 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.

PESTICIDI / PESTICIDES

In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)

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) / 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)

IRRAGGIAMENTO / RADIATION

Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation

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.) / 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)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**FORMATO / SIZE**

100 vaschette da / Cups of 25 g e

Peso lordo cartone / Carton gross Weight: circa / about 3,0 kg

IMBALLO / PACKAGING**primario / primary packaging**

Vaschetta trasparente in PET/EVOH/PE (O7 = plastica) con coperchio personalizzato in PET SARAN PEP (O7 = plastica) / Transparent PET/EVOH/PE cup with PET SARAN PEP lid. Dimensioni / Dimensions : ø 55 - H 29 mm

secondario / secondary packaging

Scatola espositore (PAP20 = carta) a marchio / Labeled Display Box. Dimensioni / Dimensions : 250 x 160 x 190 mm



ST / TD 19008 REV. 1 DEL/ OF 29/09/2021

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

da / of 105 scatole / boxes

5 strati da 21 scatole / 5 Layers of 21 boxes

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942643399

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 yogurt, cetrioli e aglio / *Sauce with yogurt cucumbers and garlic as a base*

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>	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	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	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>	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>	SI	SI	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 19008 REV. 1 DEL/ OF 29/09/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	788 kJ; 188 kcal
GRASSI / FAT	18 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,6 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	6,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,9 g
FIBRE / FIBRE	0,6 g
PROTEINE / PROTEIN	1,3 g
SALE / SALT	1,7 g

(*) valori calcolati

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