

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Mayo cacio e pepe - Senza Glutine - Cacio
e e pepe Mayo - Gluten free

MARCHIO/ BRAND

TOP FOOD

COD INTERNO (COD DOGANALE) / INTERNAL CODE
(CUSTOMS CODE)

19108 /21039090

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeeze-bottle of 480 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole 65%, UOVA intere pastorizzate da galline allevate a terra 8,5%, acqua, zucchero, aceto di alcool, aromi naturali, sale, FORMAGGIO Pecorino Romano DOP 1,5% (latte di pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello), amido modificato di mais, pepe nero 0,5%, sieroproteine del LATTE, SENAPE, addensante: gomma di xantano, regolatore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato.

Sunflower oil 65%, whole pasteurized barn EGGS 8,5%, water, sugar, alcohol vinegar, natural flavourings, salt, Pecorino Romano DOP CHEESE 1.5% (milk, salt, cultures, rennet), modified maize starch, black pepper 0,5%, whey proteins (contain MILK), MUSTARD, thickening agent: xanthan gum, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate.

addensante: gomma di xantano (E415). correttore di acidità: acido lattico (E270).
conservante: potassio sorbato (E202).
thickening agent: xanthan gum (E415). acidity regulator: lactic acid (E270).
preservative: potassium sorbate (E202).

ELENCO ADDITIVI AGGIUNTI/ ADDITIVES LIST ADDED
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa chiara con puntinatura / bright sauce with point

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Tipica del prodotto / Typical of the product

ODORE / SMELL

Tipica del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,8 ± 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

< 10 ufc/g

ANAEROBIC BACTERIA

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 riempimento in squeezer. / Cold Homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and then the sauce is filled in squeeze-bottles.

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

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni / Keep in a cool and dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 10 days .



ST / TD 19108 REV. 0 DEL/ OF 16/12/2025

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla confezione vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + ultime 2 cifre dell'anno in corso + giorno giuliano di produzione (es L25003 prodotta il 03/01/2025), termine minimo di conservazione e ora di confezionamento. / *The following mobile data are printed on the pack: lot is composed of (L) + last 2 digits of the current year + Julian day of production (eg L25003 produced on 03/01/2025), BB date and hour.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

12 mesi / months

DICHIARAZIONI / LABEL

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, IFS Progress, GMP interne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e ss.mm, Reg. UE 2073/2005 e ss.mm. / *Quality system complying with BRC, IFS Progress, GMP requirements. HACCP complies with the requirements of Reg. EC 178/2002, EC 852/2004, EC 853/2004 and subsequent amends, EU Reg. 2073/2005 and subsequent amends.*

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 D.lgs. n° 231/17 del 15/12/2017 e ss.mm.; al Reg. UE n° 1169/2011 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. / *Compliant with D.lgs. n° 231/17 of 15/12/2017, EU Regulation No. 1169/2011 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.*

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. UE 915/2023 del 25/04/2023; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / *In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 of 25/04/2023; 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, Regolamento (UE) 2024/3190 del 19/12/2024 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. 2024/3190 / EU of 19/12/2024 ss.mm.ii, DM 21/03/1973 and ss.mm.ii, DPR 777/82 and ss.mm.ii)*

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**FORMATO / SIZE**squeezer da / *squeezer of* 515 ml - Peso netto / *Net weight* : 480 g ePeso lordo confezione / *Gross weight of the pack* : circa / *about* 4,2 Kg**IMBALLO / PACKAGING****primario / primary packaging**

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O7 = plastica), chiusura Flip Top (PP05 = plastica) e liner interno termosaldato (C/LDPE 90 = plastica). / *PP multi-layer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and heat-sealed inner liner.*

Dimensioni / Dimensions: 82,5 x 60 x h 177 mm

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 181 mm*

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

da 160 confezioni / *packs* (1280 squeezer/ squeeze-bottles)8 strati/layers da 20 confezioni ciascuno / *packs for each layer*



ST / TD 19108 REV. 0 DEL/ OF 16/12/2025

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942647885

codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack

8032942648257

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 in accordo all'All. II del Reg. UE n° 1169/2011 / ALLERGENS DECLARATION according to Att. II of Reg EU 1169/2011

PRODOTTO / PRODUCT : Maionese con formaggio Pecorino Romano DOP e pepe / Mayonnaise with Pecorino Romano DOP cheese and black pepper

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	SI	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).	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) / 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	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	SI	SI	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	SI	SI	NO
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 19108 REV. 0 DEL/ OF 16/12/2025

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY	2631 kJ - 639 kcal
GRASSI / FAT	67 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,5 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	7,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	5,1 g
FIBRE / FIBRE	0,3 g
PROTEINE / PROTEIN	1,8 g
SALE / SALT	1,9 g

(*) valori calcolati / calculated values

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