



ST / TD 19749 REV.0 DEL/ OF 04/12/2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**CHEDDAR SMOKE - Gluten Free****MARCHIO/ BRAND****MUCHO GUSTO****COD INTERNO (COD DOGANALE) / INTERNAL CODE
(CUSTOMS CODE)**

19749/21039090

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeeze bottle of 880 g e

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICSINGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, olio di semi di girasole, siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio/fruttosio, formaggio Cheddar 5% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), amido modificato di mais, sale, cipolla disidratata, paprika affumicata, sale di fusione: polifosfato di sodio, addensante: gomma xantano, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, colorante: beta-carotene, aroma.

Water, sunflower oil, whey powder (contains MILK), glucose/fructose syrup, Cheddar cheese 5% (MILK, salt, lactic ferments, rennet), modified maize starch, salt, dehydrated onion, smoked paprika, emulsifying salt: sodium polyphosphate, thickening agent: xanthan gum, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate, food coloring agent: beta carotene, flavouring.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: gomma xantano (E415). Correttore di acidità: acido lattico (E270).
Conservante: potassio sorbato (E202). Sale di fusione: polifosfato di sodio (E452i).
Colorante: beta carotene (E160a(i)).
*Thickening agents: xanthan gum (E415). Acidity regulator: Lactic acid (E270).
Emulsifying Salt: sodium polyphosphate (E452i). Preservative: Potassium sorbate (E202). Food colouring agent: Beta carotene (E160a(i)).*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICSORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR**Salsa color arancione. / *Orange sauce***CONSISTENZA / CONSISTENCY**Spalmabile, semi fluida. / *Spreadable, semi-fluid.***ODORE / SMELL**Tipico di una salsa al formaggio / *Typical of a cheese sauce***SAPORE / TASTE**Tipico di una salsa al formaggio / *Typical of a cheese sauce*CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL**ph:**

4,4 ± 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

< 10 ufc/g

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Fusione del formaggio, omogenizzazione degli ingredienti, pastorizzazione, riempimento a caldo in squeezer da 870 ml. / *Melting of the cheese, homogenization of the ingredients, pasteurization, in squeezer bottle of 870 ml.*

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

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, utilizzarla a temperatura ambiente durante le ore lavorative, la sera conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. / *Store and transport in a cool, dry place. Once opened, use it at room temperature during working hours, store in the refrigerator at night and consume within 5 days.*



ST / TD 19749 REV.0 DEL/ OF 04/12/2025

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 successive modifiche. / *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 amendments.*

RICONOSCIMENTO CEE / APPROVED EU FOOD ESTABLISHMENTSTrasformazione 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; 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 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.*

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 / PESTICIDESIn 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 / *Squeeze bottle of* 870 ml - Peso netto *Net weight* : 880 g $\ominus$
Peso lordo della confezione / *Gross weight of the pack*: circa / *about* 5,65 kg

IMBALLO / PACKAGING**primario / primary packaging**

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (PP5 = 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 177 x 60 mm*

secondario / secondary packaging

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 6 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) / *Thermoformed composed of 6 squeeze bottle with cardboard flap. Dimensioni/Dimensions: 128x288x240 mm*

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

120 confezioni / *packs* (720 squeezer / *squeeze bottle*)
5 strati da 24 confezioni / *5 layers per 24 packs*



ST / TD 19749 REV.0 DEL/ OF 04/12/2025

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942647663

codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack

8032942647755

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 : Salsa al formaggio / cheese sauce

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	NO	SI	SI	SI
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	SI	SI	NO
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)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	NO
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	NO	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 products thereof	NO	NO	NO	NO



ST / TD 19749 REV.0 DEL/ OF 04/12/2025

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	1190 kJ - 287 kcal
GRASSI / FAT	25 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	3,9 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	13 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	10 g
FIBRE / FIBRE	0,4 g
PROTEINE / PROTEIN	2,4 g
SALE / SALT	1,5 g

(*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Miriam Dolce