

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Guacamole - senza glutine
Guacamole sauce - gluten free

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE

21039090

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19751

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeeze bottle of 900 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, acqua, cipolla, avocado (12%), peperone rosso e verde (12%), sciroppo di glucosio/fruttosio, succo di limone, amido modificato di mais, sale, peperoncino piccante, proteine del LATTE, aglio, addensante: gomma xantano, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, coloranti: beta-carotene, blu brillante FCF.

Sunflower oil, water, onion, avocado 12%, red and green pepper (12%), glucose/fructose syrup, lemon juice, modified maize starch, salt, hot chili pepper, whey protein (contain: MILK), garlic, thickening agent: xanthan gum, antioxidant: ascorbic acid, acidity regulator: citric acid, food coloring agents: beta carotene, brilliant blue FCF.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensante: gomma di xantano (E415). Antiossidante: acido ascorbico (E300). Correttore di acidità: acido citrico (E330). Coloranti: beta carotene (E160a), blu brillante (E133).

Thickening agent: xanthan gum (E415). Antioxidant: ascorbic acid (E300). Acidity regulator: citric acid (E330). Food coloring agents: beta carotene (E160a), brilliant blue (E133).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa omogenea di colore verde con pezzi di verdura / Homogeneous green sauce with pieces of vegetables

CONSISTENZA / CONSISTENCY

cremosa / creamy

ODORE / SMELL

tipico del prodotto / typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,6 ± 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

Miscelazione e cottura degli ingredienti, riempimento a caldo in squeezer da 870 ml. / Cooking of the ingredients foreseen by the recipe and subsequent hot filling 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 conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. / Store and transport in a cool dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.



ST / TD 19751 REV. 2 DEL/ OF 10/02/2025

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. / 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.

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

15 mesi / months

DICHIARAZIONI / LABEL

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, IFS GM, 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 GM, 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 XSR7P. / Processing and re-packaging of dairy products XSR7P.
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 / 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; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 ; 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, 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**

Squeezer da / Squeeze bottle of 870 ml - Peso netto Net weight : 900 g e
Peso lordo della confezione / Gross weight of the pack: circa / about 5,8 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 (O7 = plastica). Sleever (O7 = plastica). / Multilayer PP bottle with EVOH BARRIER, FLIP TOP closing and internal thermosealed liner. Dimensioni / Dimensions: 96 x 64 x h 240 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	
Epil 80 X 120 X 15	120 confezioni / packs (720 squeezer / squeeze bottle) 5 strati da 24 confezioni / 5 layers per 24 packs



ST / TD 19751 REV. 2 DEL/ OF 10/02/2025

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13	8032942645454
codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack	8032942646086

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 / ALLERGENS DECLARATIONPRODOTTO / PRODUCT : Salsa con avocado e peperoni / *Sauce with avocado and peppers*

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 / <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 (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
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	NO
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



ST / TD 19751 REV. 2 DEL/ OF 10/02/2025

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / <i>NUTRITION DECLARATION</i>	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / <i>Average values per 100 g of product (*)</i>	
ENERGIA / <i>ENERGY</i>	1176 kJ - 285 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	27 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	3,3 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	8,4 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4,8 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	1,0 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	1,5 g
SALE / <i>SALT</i>	1,9 g

(*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Miriam Dolce