



ST / TD 19712 REV. 2 DEL/ OF 04/03/2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

***Ketchup giallo - senza glutine /
Yellow Ketchup gluten free***

MARCHIO/ BRAND

TopFood

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

19712

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / of 930g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Passata di pomodoro giallo 48% (pomodoro, correttore di acidità: E330), acqua, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, amido modificato di mais, sale, aroma naturale, antiossidante: E300, conservante: E202, colorante: E172.

yellow tomatoes sauce 48% (tomato, acidity regulator: E330), water, sugar, glucose/fructose syrup, wine vinegar, modified maize starch, salt, natural flavouring, antioxidant: E300, preservative: E202, food colouring agent: E172.

ORIGINE DEL POMODORO / ORIGIN OF TOMATO

Italia / Italy

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato di mais. Antiossidante: acido ascorbico (E300).
Conservanti: potassio sorbato (E202). Colorante: ossido di ferro (E172).

*Thickening agents: modified maize starch. Antioxidant: ascorbic acid (E300).
Preservative: potassium sorbate (E202). Food colouring agent: iron oxide (E172).*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa omogenea di colore giallo / Homogeneous yellow sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media, versabile, semifluida / Medium, pourable, semi-fluid viscosity

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,7 ± 0,1
Residuo ottico/brix: 30 ± 1
Consistenza / consistency: 4 ± 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

Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in squeezer da 850 ml / Cooking the ingredients required by the recipe and then hot filling in 850 ml squeezer



ST / TD 19712 REV. 2 DEL/ OF 04/03/2025

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.

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

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 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 / 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, 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 850 ml - Peso netto Net weight : 930 g e*
Peso lordo della confezione / *Gross weight of the pack: circa / about 6,0 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*



ST / TD 19712 REV. 2 DEL/ OF 04/03/2025

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

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942645157

codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack

8032942645812

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 DECLARATION

PRODOTTO / PRODUCT : Salsa ai pomodori gialli / Yellow Tomatoes 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	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).	NO	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)	SI (ANACARDI)
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 19712 REV. 2 DEL/ OF 04/03/2025

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>	433 kJ - 102 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	0,2 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	0,1 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	24 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	19 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,7 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	0,7 g
SALE / <i>SALT</i>	2,9 g

(*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Miriam Dolce