



ST / TD 70117 REV. 1 DEL/ OF 11/11/2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Cipolla Candita - Senza Glutine
Candied Onion - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND**Top Food****COD INTERNO / INTERNAL CODE**

70117

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Latta da / Can of 1050 g e

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICSINGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle (67%), zucchero di canna, succo di limone.

*Onions (67%), cane sugar, lemon juice.*ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Nessun additivo

*No additives***CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS**ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR**cipolle a fette caramellate, marrone / *caramelised sliced onions, brown***CONSISTENZA / CONSISTENCY**Leggermente croccante / *Slightly crispy***ODORE / SMELL**Tipico del prodotto / *typical of the product***SAPORE / TASTE**Gradevole, tipicamente caramellato / *Pleasant, typically caramelised*CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

< 4,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL**CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING**assente / *absent***ANAEROBIC BACTERIA****MESOFILI / MESOPHILES**assente / *absent***TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY**

Riempimento in latta in banda stagnata e successiva pastorizzazione per rendere stabile il prodotto a temperatura ambiente./ *Filling in a tinplate can and then pasteurized to ensure commercial stability.*

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

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni. / *Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within a few days.*

**CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION**

Sul fondo della lattina vengono stampati i seguenti dati mobili: termine minimo di conservazione / *The following mobile data are printed at the bottom of the can: BB date.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

36 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 / <i>APPROVED EU FOOD ESTABLISHMENTS</i>	Trasformazione e riconfezionamento di prodotti lattiero caseari X5R7P. / <i>Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.</i>
ETICHETTA / <i>LABEL</i>	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. / <i>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.</i>
OGM / <i>GMO</i>	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. / <i>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.</i>
PESTICIDI / <i>PESTICIDES</i>	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / <i>In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)</i>
METALLI PESANTI / <i>HEAVY METALS</i>	In conformità alle leggi vigenti (Reg. UE 915/2023 del 25/04/2023; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / <i>In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 of 25/04/2023; Reg. CE 629/2008 of 02.07.2008 and subsequent amendments)</i>
IRRAGGIAMENTO / <i>RADIATION</i>	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / <i>Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation</i>
IDONEITA' IMBALLO / <i>PACKAGING SUITABILITY</i>	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.) / <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)</i>

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**FORMATO / *SIZE***

Latta da 850 ml. Peso netto: 1050 g e. / *Can of 850 ml. Net weight: 10 50 g e.*
Peso lordo confezione / *Gross weight of pack: circa 6,8Kg*

IMBALLO / *PACKAGING***primario / *primary packaging***

Coperchio e latta in banda stagnata con interno smaltato bianco (FE 40 = acciaio).
Dimensioni: Ø 99 x 118 mm / *Tinplate lid and can with white enamelled interior (FE 40 = steel). Dimensions: Ø 99 x 118 mm.*

secondario / *secondary packaging*

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 6 latte. / *Thermophormed with 6 cans.*
Dimensioni / *Dimensions: 415 x 315 x h 125 mm*

PALLET / *PALLET***Epal 80 X 120 X 15**

da 144 confezioni (864 latte) / *of 144 packs (864 cans)*
12 confezioni per ciascuno dei 12 strati. / *12 packs for each of 12 layers*

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13

nd

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 1169/2011PRODOTTO / *PRODUCT*: Cipolla bianca caramellata/ *Caramelised white onion*

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	NO	NO	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
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	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	NO	NO	NO	NO
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	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO	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	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



ST / TD 70117 REV. 1 DEL/ OF 11/11/2025

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / <i>Average values per 100 g of product</i>	
ENERGIA / <i>ENERGY</i>	571 kJ - 136 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	0,07 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	0 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	35,1 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	35 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	0,68 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	0,67 g
SALE / <i>SALT</i>	0,08 g

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

Dott.ssa Miriam Dolce