



ST / TD 19041 REV. 2 DEL/ OF 24/06/2021

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Whiskey BBQ Tennessee - senza glutine / gluten free

MARCHIO/ BRAND

TopFood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19041

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeeze bottle of 320 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di alcool, doppio concentrato di pomodoro, succo d'arancia, melassa, sale, Jack Daniel's® Tennessee Whiskey (2%), SENAPE, cipolla, aglio in polvere, amido modificato di mais, peperoncino in polvere, paprika, conservante: E202.

Glucose/fructose syrup, alcohol vinegar, double-concentrate of tomato, orange juice, molasses, salt, Jack Daniel's® Tennessee Whiskey (2%), MUSTARD, onion, garlic in powder, modified maize starch, chili pepper in powder, paprika, preservative: E202.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato di mais. Conservante: potassio sorbato (E202).

Thickening agent: modified maize starch. Preservative: potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa omogenea di colore marrone / Homogeneous brown sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

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

ODORE / SMELL

Tipica del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto torbato, acidulo, speziato. / Typical of a peaty, acid, spicy product.

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,5 ± 0,1

Residuo ottico/brix:

45 ± 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

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 290 ml / Cooking the ingredients required by the recipe and then hot filling in 290 ml squeezer

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 20 giorni. / Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.



ST / TD 19041 REV. 2 DEL/ OF 24/06/2021

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla confezione vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + lettera dell'anno per le conserve vegetali + giorno progressivo dell'anno di produzione (es LU140 prodotta il 20/05/2021), termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the cap: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LU140 produced on 20/05/2021), BB date.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

18 mesi / months

DICHIARAZIONI / LABEL

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, IFS, 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, 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. 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. 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. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / *In compliance with applicable laws (Reg. CE 1881/2006 of 19.12.2006 and subsequent amendments; 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 / PACKAGINGFORMATO / SIZESqueezer da 290 ml. Peso netto / *Net weight* : 320 g ePeso lordo confezione / *Gross weight of pack* : circa / *about* 5,3 kgIMBALLO / PACKAGINGprimario / *primary packaging*

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O7 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica), liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). Sleever (O7 = plastica). / *PP multilayer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure, internal heat-sealed liner. Dimensioni / Dimensions: 125x70x56 mm.*

secondario / *secondary packaging*

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 15 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) / *Thermoformed composed of 15 squeeze bottle. Dimensioni/ Dimensions: 280x210x130 mm*

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

da 144 confezioni / *packs* (2160 squeezer/ *squeeze-bottles*)
12 strati da 12 confezioni ciascuno / *12 layer per 12 packs*



ST / TD 19041 REV. 2 DEL/ OF 24/06/2021

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942642989

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 - Riferimento alle Direttive 2003/89/CE e 2006/14/CE. / ALLERGENS - Relevant legislation: Directives 2003/89/EC and 2006/14/EC.

PRODOTTO / PRODUCT : Salsa BBQ al whiskey / BBQ whiskey 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 / <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>	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) / <i>Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, *cashews, pecan nuts, Brazil nuts, *pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)</i>	NO	SI (ANACARDI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI)
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	SI	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	SI	SI	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	SI	SI	SI
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

* anacardi e pistacchi presenti in stabilimento / * cashews and pistachio present in the plant



ST / TD 19041 REV. 2 DEL/ OF 24/06/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	707 kJ - 169 kcal
GRASSI / FAT	0,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	40,0g
di cui zuccheri / of which sugars	32,0 g
FIBRE / FIBRE	1,3 g
PROTEINE / PROTEIN	1,1 g
SALE / SALT	2,2 g

(*) valori calcolati

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

Dott.ssa Miriam Dolce