



ST / TD 15377 REV. 0 DEL/ OF 18/05/2021

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**Salsa Poke - Senza glutine****Poke sauce - Gluten free****MARCHIO/ BRAND****VIANDER****COD INTERNO / INTERNAL CODE**

15377

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / 600g e

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICSINGREDIENTI / INGREDIENTS

Salsa di soia 37% (acqua, fagioli di SOIA, sale, aceto di alcol), zucchero di canna, acqua, aceto di alcol, amido modificato di mais, olio di SESAMO 2,5%, melassa, succo di limone, estratto di lievito, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, aroma naturale peperoncino 0,05%.

Soy sauce 37% (water, SOY beans, salt, alcohol vinegar), cane sugar, water, alcohol vinegar, modified maize starch, SESAME oil 2,5%, molasses, lemon juice, yeast extract, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate, natural chili pepper flavour 0,05%.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensante: amido modificato di mais. Correttore di acidità: acido lattico (E270).

Conservante: potassio sorbato (E202).

Thickening agent: modified maize starch. Acidity regulator: lactic acid (E270).

Preservative: potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICSORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR**

Colore bruno scuro / dark sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Liquida / liquid

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto con soia e sesamo/ Typical of a product with soy and sesame

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto piccante con soia e sesamo/ Typical of a spicy product with soy and sesame

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,8 ± 0,2

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 previsti dalla ricetta e successivo confezionamento in squeezer . / The ingredients of the recipe are mixed, cooked and subsequent packaging in squeeze-bottle.

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

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni / Store in a cool, dry place away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 20 days.



ST / TD 15377 REV. 0 DEL/ OF 18/05/2021

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sullo squeezer vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto (L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es LU126 prodotta il 06/05/2021), termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa). / *The following movable data are printed on the squeeze-bottle: Lot (L, letter of the year for vegetable preserves, progressive day of the Year of production (es LU126 produced on 06/05/2021), BB date (dd/mm/yyyy).*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

15 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. / <i>Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.</i>
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. / <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 / 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. / <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 / PESTICIDES	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 / 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) / <i>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)</i>
IRRAGGIAMENTO / RADIATION	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 / 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.) / <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)</i>

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**FORMATO / SIZE**squeezer da / *Squeeze bottle of* 515 ml. Peso netto/ *Net weight:* 600g ePeso lordo confezione da / *Gross weight of the pack :* circa / about 5,1 kg**IMBALLO / PACKAGING****primario / primary packaging**

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O7 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). Sleever (O7 = 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 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta). / *Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensioni / Dimensions: 260 x 170 x 181mm*



ST / TD 15377 REV. 0 DEL/ OF 18/05/2021

PALLET / PALLET Epal 80 X 120 X 15	da 152 confezioni / packs (1216 squeezer/ squeeze-bottles) 8 strati/layers da 19 confezioni ciascuno /packs for each layer
--	---

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942644938

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

PRODOTTO / PRODUCT : salsa piccante con salsa di soia e olio di sesamo / spicy sauce with soy sauce and sesame oil

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	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>	SI	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>	NO	SI	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	SI	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	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</i>	NO	NO	NO	NO

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



ST / TD 15377 REV. 0 DEL/ OF 18/05/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	724 kJ / 171 kcal
GRASSI / FAT	2,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	34 g
di cui zuccheri / of which sugars	30 g
FIBRE / FIBRE	0 g
PROTEINE / PROTEIN	4,1 g
SALE / SALT	6,1 g

(*) valori calcolati

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

Dott.ssa Miriam Dolce