

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Teriyaki - Senza glutine
Teriyaki sauce - Gluten free

MARCHIO/ BRAND

TOPFOOD

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19050

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da 320 g e / squeeze-bottle of 320 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, salsa di soia 23%(acqua, fagioli di SOIA, sale, aceto di alcol), zucchero di canna, MIRIN [sciroppo di glucosio, acqua, aceto di alcol, alcol di riso fermentato (acqua, riso, alcol, sale, malto di riso), zucchero, correttore di acidità: acido fosforico, melassa di canna], aceto di alcool, mela in purea, amido modificato di mais, zucchero caramellato, melassa, cipolla, sale, aglio, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato.

Water, soy sauce 23% (water, SOYBEAN, salt, alcohol vinegar), brown sugar, Mirin [glucose syrup, water, alcohol vinegar, fermented rice alcohol (water, rice, alcohol, salt, rice malt), sugar, acidity regulator: phosphoric acid, cane molasses], alcohol vinegar, apple puree, burn sugar, molasses, onion, salt, garlic in powder, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Correttore di acidità: acido lattico (E270). Conservante: potassio sorbato (E202).

Acidity regulator: lactic acid (E270). Preservative: potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Colore bruno scuro / dark sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Liquida / liquid

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto con note agrumate / tipycal of the product with citrus note

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto con note agrumate / tipycal of the product with citrus note

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,8 ± 0,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

< 1000 ufc/g

E.COLI / E.COLI

< 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

Miscela 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.



ST / TD 19050 REV. 2 DEL/ OF 18/01/2022

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.*

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 LU158 prodotta il 07/06/2021), termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the cap: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable preserves + progressive day of the year of production (eg LU158 produced on 07/06/2021), BB date.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE15 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 / <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. 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 / <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, 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>

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATIONcodice ean 13 / *ean code 13*

8032942643412



ST / TD 19050 REV. 2 DEL/ OF 18/01/2022

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

FORMATO / SIZE

Squeezer da / Squeezer of 290 ml. Peso netto / Net weight: 320 g €

Peso lordo termoformato da / Termophormed with 15 squeeze-bottles gross Weight: circa / about 5,5 kg

IMBALLO / PACKAGING

primario / primary packaging

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O7 = plastica), chiusura Flip Top (PP05 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). Sleever (O7 = plastica). / PP multilayer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and 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 with cardboard flap. 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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	503 kJ / 118 kcal
GRASSI / FAT	0,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	27 g
di cui zuccheri / of which sugars	23 g
FIBRE / FIBRE	0,1 g
PROTEINE / PROTEIN	2,1 g
SALE / SALT	3,7 g

(*) valori calcolati

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 di soia, zucchero e mirin / *soy sauce with sugar and mirin*

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>	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>	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	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

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

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

Dott.ssa Valentina Priori