

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

**Salsa Ketchup con 'nduja - Senza
Glutine**
**ketchup with 'nduja Sauce - Gluten
Free**

MARCHIO/ BRAND

'ndujaUp

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19048

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / of 290g €



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Semi concentrato di pomodoro (44%), 'nduja di Spilinga (30% - grasso suino, carne di suino, peperoncino dolce e piccante, sale), zucchero, aceto di vino, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, antiossidante: acido ascorbico, aromi.

Tomato Concentrate (44%), ' Nduja of Spilinga (30%-pork fat, pork meat, sweet and spicy chili, salt), sugar, wine vinegar, glucose/fructose syrup, modified maize starch, salt, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate, antioxidant: ascorbic acid, flavourings.

Addensanti: Amido modificato di mais (E1422). Correttore di acidità: acido lattico (E270). Antiossidante: acido ascorbico (E300). Conservante: sorbato di potassio (E202).

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Thickening agents: Modified maize starch (E1422). Acidity regulator: Lactic acid (E270). Antioxidant: Ascorbic acid (E300). Preservative: potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa di colore rosso vivo con pezzetti di 'nduja / *Live red sauce with small pieces of ' Nduja*

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media, spalmabile / *Medium viscosity, spreadable*

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / *Typical of the product*

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto acidulo speziato, mediamente piccante / *Typical of the spiced acidulous product, medium spicy*

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,7 ± 0,1

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*



ST / TD 19048 REV. 2 DEL/ OF 30/09/2021

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 (L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es LU273 prodotta il 30/09/2021), termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the cap: lot (L, letter of the year for vegetable preserves, progressive day of the year of production (eg LU273 produced on 30/09/2021), BB date.*

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>

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

0 806891 169549

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*



ST / TD 19048 REV. 2 DEL/ OF 30/09/2021

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**FORMATO / SIZE**

Squeezer da / Squeezer of 290 ml. Peso netto / Net weight : 290 g e
 Peso lordo confezione da / Gross weight of the pack : circa / about 4,9 kg

IMBALLO / PACKAGING**primario / primary packaging**

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O07 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). / PP multilayer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and internal heat-sealed liner.
 Dimensioni/Dimension: 125x69x56 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

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 Ketchup con 'nduja / Ketchup with 'nduja 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, pistacchi)	SI (anacardi, pistacchi)	SI (anacardi, pistacchi)
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	SI	SI	SI
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

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



ST / TD 19048 REV. 2 DEL/ OF 30/09/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / <i>ENERGY</i>	977 kJ - 235 kcal
GRASSI / <i>FAT</i>	16,8 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	3,9 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATE</i>	15,8 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	12,5 g
FIBRE / <i>FIBRE</i>	1,4 g
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	4,4 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 Manuela Garufi