

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Cheddar - senza glutine
Cheddar sauce - gluten free

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10378

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

tanica da / tank of 2300 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, olio di semi di girasole, formaggio Cheddar 10% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, colorante: E160b), siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, sale, cipolla in polvere, aglio in polvere, addensante: E415, correttore d'acidità: E270, sale di fusione: E452, conservante: E202, colorante: E160a, aroma.

Water, sunflower oil, 10% Cheddar cheese (MILK, salt, microbial enzyme, rennet, colouring agent: E160b), WHEY powder, syrup glucose/fructose, modified maize starch, salt, onion powder, garlic powder, thickening agent: E415, acidity regulator: E270, emulsifying salt: E452, preservative: E202, colouring agent: E160a, flavoring.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato di mais, gomma xantano (E415). Correttore di acidità: acido lattico (E270). Sale di fusione: polifosfato di sodio (E452).

Conservante: sorbato di potassio (E202). Colorante: beta carotene (E160a).

Thickening agents: Modified maize starch, xanthan gum (E415). Acidity regulator: Lactic acid (E270). Emulsifying Salt: sodium polyphosphate (E452). Preservative: Potassium sorbate (E202). Colouring agent: Beta carotene (E160a).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa color arancione. / Orange sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Spalmabile, semi fluida. / Spreadable, semi-fluid.

ODORE / SMELL

Tipico di una salsa al formaggio / Typical of a cheese sauce

SAPORE / TASTE

Tipico di una salsa al formaggio / Typical of a cheese sauce

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

4,4 ± 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

Fusione del formaggio, omogenizzazione degli ingredienti, pastorizzazione, riempimento a caldo in tanica da 2200 ml e conservazione a temperatura ambiente. / Melting of the cheese, homogenization of the ingredients, pasteurization, hot filling in a 2200 ml tank and storage at room temperature.

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 5 giorni. / Store and transport in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 5 days.



ST / TD 10378 REV. 2 DEL/ OF 04/06/2021

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sul tappo vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + lettera dell'anno per le conserve vegetali + giorno progressivo dell'anno di produzione (es LU155 prodotta il 04/06/2021), termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the cap: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LU155 produced on 04/06/2021), BB date.*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

12 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**Tanica in plastica da / *Plastic tank of 2300 ml - Peso netto / Net weight : 2300 g e*Peso lordo confezione / *gross weight : circa / about 9,6 kg***IMBALLO / PACKAGING**primario / *primary packaging*

Tanica in PP/EVOH/PP con tappo (PP5 = plastica) e sealer (C/PE 90 = plastica) termosaldato a protezione del prodotto. Dimensioni: 130 x 230 mm / *PP/EVOH/PP tank with cap and heat-sealed lid to protect the product. Dimensions: 130 x 230 mm.*

secondario / *secondary packaging*

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 4 taniche. Dimensioni: 210 x 265 x h 234 mm / *Thermoformed composed of 4 tanks. Dimensions: 210 x 265 x h 234 mm*



ST / TD 10378 REV. 2 DEL/ OF 04/06/2021

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

52 confezioni / packs (208 taniche / tanks)

4 strati da 13 confezioni / 4 layers per 13 packs

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8 032942 641784

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 a base di formaggio Cheddar / Cheddar cheese 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).	SI	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)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI)
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	SI
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 10378 REV. 2 DEL/ OF 04/06/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	1215 kJ - 293 kcal
GRASSI / FAT	26 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	4,8 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	12 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	9,4 g
FIBRE / FIBRE	0,3 g
PROTEINE / PROTEIN	3,5 g
SALE / SALT	1,5 g

(*) valori calcolati

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

Dott.ssa Miriam Dolce