ST / *TD* 19701 REV. 0 DEL/ *OF* 09/01/2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Maionese - Senza Glutine
Mayonnaise - Gluten-Free

MARCHIO/ *BRAND*

Topfood

COD INTERNO (COD DOGANALE) / *INTERNAL CODE (CUSTOMS CODE)*

19701 / 21039090

UNITA' DI VENDITA / *SALE UNIT*

Squeezer da / *Squeezer bottle of* 800 ℮

CARATTERISTICHE GENERALI / *GENERAL CHARACTERISTICS*

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*	Olio di semi di girasole (50%), acqua, **uova** intere pastorizzate di galline allevate a terra (9%), aceto di vino, amido modificato di mais, succo di limone, sale, zucchero, **senape**, correttore di acidità: acido lattico, addensanti: gumma di guar, gomma xantano, conservante: potassio sorbato. *Sunflower oil (50%), water, pasteurized whole barn **eggs** (9%) , wine vinegar, modified maize starch, lemon juice, salt, sugar, **mustard** , acidity regulator: lactic acid, thickening agents: guar gum, xanthan gum, preservative: potassium sorbate.*
ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST	Correttore di acidità: acido lattico (E270). Addensanti: amido modificato di mais (E1422), farina di semi di guar (E412), gomma di xantano (E415). Conservante: potassio sorbato (E202). *Acidity regulator: Lactic acid (E270). Thickening agents: Modified maize starch (E1422), guar gum (E412), xanthan gum (E415). Preservative: Potassium sorbate (E202).*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / *GENERAL CHARACTERISTICS*

ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

ASPETTO - COLORE / *APPEARENCE-COULOR*	Salsa omogenea di colore giallo paglierino / *Homogeneous yellow coloured Sauce.*
CONSISTENZA / *CONSISTENCY*	Viscosità media / *Medium Viscosity*
ODORE / *SMELL*	Tipico del prodotto / *Typical of the product*
SAPORE / *TASTE*	Tipico del prodotto / *Typical of the product*

CHIMICO-FISICHE / *CHEMICAL-PHYSICAL*

ph:	3,6 +/- 0,2

MICROBIOLOGICHE / *MICROBIOLOGICAL*

CBT / TMC	< 5000 ufc/g
BATTERI LATTICI / LACTIC BACTERIA	< 5000 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
STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp	< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ *PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY*

Omogeneizzazione a freddo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento in squeezer da 870 ml / *Cold Homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and subsequent packaging in squeezer bottle of 870 ml*

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

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni / *Keep in a cool and dry place. Once opened, keep refrigereted 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) + ultime 2 cifre dell'anno in corso + giorno giuliano di produzione (es L25003 prodotta il 03/01/2025), termine minimo di conservazione e ora di confezionamento. / *The following mobile data are printed on the pack: lot is composed of (L) + last 2 digits of the current year + Julian day of production (eg L25003 produced on 03/01/2025), BB date and hour.*

STABILITA' COMMERCIALE / *SHELF LIFE*

12 mesi / *months*

DICHIARAZIONI / *LABEL*

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, IFS GM, 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 GM, 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. UE 915/2023; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / *In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 ; 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 / *PACKAGING*

FORMATO / *SIZE*

Squeezer da / *Squeeze bottle of* 870 ml - Peso netto *Net weight* : 800g ℮

Peso lordo della confezione / Gross weight of the pack: circa / *about* 5,2 kg

IMBALLO / *PACKAGING*

primario / *primary packaging*	Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (PP5 = plastica), chiusura Flip Top (PP05 = plastica) e liner interno termosaldato (O7 = plastica). Sleever (O7 = plastica). /*Multilayer PP bottle with EVOH BARRIER, FLIP TOP closing and internal thermosealed liner.* Dimensioni */ Dimensions: 96 x 64 x h 240 mm*
secondario / *secondary packaging*	Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 6 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) / *Thermoformed composed of 6 squeeze bottle with cardboard flap.* Dimensioni*/Dimensions: 128x288x240 mm*

PALLET / *PALLET*

Epal 80 X 120 X 15	120 confezioni / *packs* (720 squeezer / squeeze bottle) 5 strati da 24 confezioni / 5 *layers per 24 packs*

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / *PRODUCT IDENTIFICATION*	
codice ean 13 / *ean code 13*	8032942644792
codice ean 13 pacco/ *ean code 13 pack*	8032942645546

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 / *ALLERGENS DECLARATION*

PRODOTTO / *PRODUCT* : Maionese / *Mayonnaise*

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 conteneneti 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*	**SI**	**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)**	**SI (ANACARDI, PISTACCHI)**	**SI (ANACARDI)**
Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products thereof*	**NO**	**NO**	**SI**	**NO**
Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products thereof*	**SI**	**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 SO2 / *Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO2*	**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**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / *NUTRITION DECLARATION* Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto */ Average values per 100 g of product (*)*	
ENERGIA / *ENERGY*	1983 kJ; 482 kcal
GRASSI / *FAT*	51 g
di cui acidi grassi saturi / *of which saturates*	6,3 g
CARBOIDRATI / *CARBOHYDRATE*	4,2 g
di cui zuccheri / *of which sugars*	1,8 g
FIBRE / *FIBRE*	0,5 g
PROTEINE / *PROTEIN*	1,2 g
SALE / *SALT*	1,7 g

(*) valori calcolati / *calculated values*

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

Dott.ssa Miriam Dolce