

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Cheddar - Senza Glutine
Cheddar Sauce - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

Mucho Gusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19003

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Dispenser da 100 monodosi da / Dispenser of 100 trays of
25 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

acqua, olio di semi di girasole, **FORMAGGIO** Cheddar (20%), siero di **LATTE** in polvere, **FORMAGGIO** Pecorino, sale, amido modificato di mais, sali di fusione: E452, correttore di acidità: E270, addensante: E415, conservante: E202, colorante: beta-carotene, aromi.

Water, sunflower oil, Cheddar **CHEESE** (20%), **whew** powder, Pecorino **CHEESE**, salt, modified maize starch, melting salts: E452, acidity regulator: E270, thickener agent: E415, preservative: E202, food coloring agent: beta-carotene, flavoring.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato di mais, gomma xantano (E415). Sali di fusione: polifosfato di sodio (E452). Correttore di acidità: acido lattico (E270). Conservante: sorbato di potassio (E202). Colorante: beta-carotene (E160a(i)).

Thickeners: Modified maize starch, xanthan gum (E415). Melting Salts: Sodium polyphosphate (E452). Acidity Regulator: Lactic acid (E270). Preservative: Potassium sorbate (E202). Food coloring agent: beta-carotene (E160a (i)).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Salsa color arancione / Orange-coloured 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

< 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

Fusione del formaggio, omogenizzazione degli ingredienti, pastorizzazione, confezionamento con macchina dosatrice e confezionatrice di vaschette con coperchio saldato / Melting of cheese, homogenization of ingredients, pasteurization, packaging with dosing machine and tray packaging machine with welded lid.

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

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore / Store in a cool, dry place away from heat sources.



ST / TD 19003 REV. 3 DEL/ OF 03/08/2021

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla vaschetta vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + lettera dell'anno per le conserve vegetali + giorno progressivo dell'anno di produzione (es LU140 prodotta il 20/05/2021), termine minimo di conservazione. / *The following movable data are printed On the tray: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LU140 produced on 20/05/2021), 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**

vaschette da / Trays of 25 g e

Peso lordo cartone / Carton gross Weight : circa / about 2,98 kg

IMBALLO / PACKAGING

primario / primary packaging

Vaschetta trasparente in PET/EVOH/PE (O7 = plastica) / *Transparent PET/EVOH/PE Tray. Dimensioni / Dimensions : ø 55 - H 29 mm*

secondario / secondary packaging

Scatola espositore (PAP20 = carta) a marchio MuchoGusto / *MuchoGusto Display Box. Dimensioni / Dimensions: 250 x 160 x 190 mm***PALLET / PALLET**

Epal 80 X 120 X 15

da / of 105 scatole / boxes

5 strati da 21 scatole / *5 Layers of 21 boxes*



ST / TD 19003 REV. 3 DEL/ OF 03/08/2021

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942641845

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 / <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	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO	SI	SI	NO
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>	NO	SI	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	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) / <i>Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, *cashews, pecan nuts, Brazil nuts, *pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)</i>	NO	SI	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	SI	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	SI	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	SI	SI	NO
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	NO	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



ST / TD 19003 REV. 3 DEL/ OF 03/08/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	1294 kJ - 313 kcal
GRASSI / FAT	28,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,9 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	7,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	5,8 g
FIBRE / FIBRE	0,2 g
PROTEINE / PROTEIN	6,2 g
SALE / SALT	1,3 g

(*) valori calcolati

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

Dott. Miriam Dolce