

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Majo Mojito - Senza Glutine
Mojito Majo - Gluten free

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE

21039090

MARCHIO/ BRAND

Topfood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19087

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / Squeeze-bottle of 460 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, UOVA intere pastorizzate di galline allevate a terra, zucchero di canna 3,6%, aceto di vino, rum bianco 1,5%, sale, succo di lime 1%, SENAPE, amido modificato di mais, correttore di acidità: acido lattico, menta essiccata 0,1%, addensante: gomma di xantano, aromi naturali, conservante: potassio sorbato.

Sunflower oil, whole pasteurized barn EGGS, cane sugar 3,6%, wine vinegar, white rum 1.5%, salt, lime juice 1%, MUSTARD, modified maize starch, acidity regulator: lactic acid, dried mint 0.1%, thickening agent: xanthan gum, natural flavourings, preservative: potassium sorbate.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensante: gomma xantano (E415). Correttore di acidità:acido lattico (E270).
Conservante: potassio sorbato (E202).
*Thickening agent: xanthan gum (E415). Acidity regulator: lactic acid (E270).
Preservative: potassium sorbate (E202).*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR
CONSISTENZA / CONSISTENCY
ODORE / SMELL
SAPORE / TASTE

Salsa verde chiaro con foglioline / Light green sauce with little leaves
Viscosità media / Medium Viscosity
Tipico del prodotto / Typical of the product
Tipico del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,5 ± 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
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

Omogeneizzazione a freddo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento in squeezer. / Cold Homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and then the sauce is filled in squeeze-bottles.

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



ST / TD 19087 REV. 4 DEL/ OF 11/04/2024

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 refrigerated and consume within 20 days .*



ST / TD 19087 REV. 4 DEL/ OF 11/04/2024

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 LF027 prodotta il 27/01/2022), termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the pack: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LF027 produced on 27/01/2022), BB date.*

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; al Reg. UE n° 1333/2008. 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; with EU Regulation No. 1333/2008. 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 / *squeezer of* 515 ml - Peso netto / *Net weight* : 460 g ePeso lordo confezione / *Gross weight of the pack* : circa / *about* 4,0 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/LDPE 90 = plastica). Dimensioni: 82,5 x 177 x 60 mm / *PP multi-layer bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and heat-sealed inner liner. Dimensions: 177 x 82,5 x 60 mm*

secondario / secondary packaging

Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) Dimensioni: 260 x 170 x 181 mm / *Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap. Dimensions: 345 x 120 x 181mm*

PALLET / PALLET

Epil 80 X 120 X 15

da 160 confezioni / packs (1280 squeezer/ squeeze-bottles)

8 strati/layers da 20 confezioni ciascuno /packs for each layer

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13

8032942645720

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 maionese con rum, zucchero di canna, succo di lime e menta / *Mayonnaise based sauce with rum, cane sugar, lime juice and mint*

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	Presente nel prodotto / <i>Present in the product</i>	Presente sulla linea produttiva / <i>Present in the production line</i>	Presente in stabilimento / <i>Present in the plant</i>	Rischio di contaminazione crociata / <i>risk of cross contamination</i>
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>	SI	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>	NO	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>	SI	SI	SI	SI
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



ST / TD 19087 REV. 4 DEL/ OF 11/04/2024

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	2829 kJ; 687 kcal
GRASSI / FAT	74 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,1 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	4,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,7 g
FIBRE / FIBRE	0,1 g
PROTEINE / PROTEIN	1,4 g
SALE / SALT	1,5 g

(*) valori calcolati / calculated values

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

Dott. ssa Miriam Dolce