

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Cheddar - Senza Glutine
Cheddar sauce - Gluten Free

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE

21039090

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19077

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeeze bottle of 520 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, olio di semi di girasole, siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio/fruttosio, formaggio Cheddar 5% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, antiagglomerante: semola di riso), amido modificato di mais, sale, cipolla disidratata, sale di fusione: polifosfato di sodio, addensante: gomma xantano, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, colorante: beta-Water, sunflower oil, whey powder (contains MILK), glucose/fructose syrup, Cheddar cheese 5% (MILK, salt, lactic ferments, rennet, ati-caking agent: rice semolina), modified maize starch, salt, dehydrated onion, emulsifying salt: sodium polyphosphate, thickening agent: xanthan gum, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate, food coloring agent: beta carotene, flavouring.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: gomma xantano (E415). Correttore di acidità: acido lattico (E270). Conservante: potassio sorbato (E202). Sale di fusione: polifosfato di sodio (E452). Colorante: beta carotene (E160a). Thickening agents: xanthan gum (E415). Acidity regulator: Lactic acid (E270). Emulsifying Salt: sodium polyphosphate (E452). Preservative: Potassium sorbate (E202). Food colouring agent: Beta carotene (E160a).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

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-FISCHE / 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



ST / TD 19077 REV. 4 DEL/ OF 11/07/2024

Fusione del formaggio, omogenizzazione degli ingredienti, pastorizzazione, riempimento a caldo in squeezer da 500 ml./ *Melting of the cheese, homogenization of the ingredients, pasteurization, in squeezer bottle of 500 ml.*



ST / TD 19077 REV. 4 DEL/ OF 11/07/2024

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.*

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 LU140 prodotta il 20/05/2021), termine minimo di conservazione. / *The following mobile data are printed on the pack: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable preserves + 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 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 500 ml. Peso netto / *Net weight* : 520 g ePeso lordo confezione / *Gross weight of pack* : circa / *about* 4,5 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). Sleever (O7 = plastica) Dimensioni: 82,5 x 177 x 60 mm / *PP multi-layer bottle with EVOH*

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*



ST / TD 19077 REV. 4 DEL/ OF 11/07/2024

PALLET / PALLET

Epal 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

8032942646451

codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack

8032942648028

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 : Salsa a base di formaggio / 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	NO	SI	NO
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	NO	SI	NO
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



ST / TD 19077 REV. 4 DEL/ OF 11/07/2024

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

ENERGIA / ENERGY	1134 kJ - 274 kcal
GRASSI / FAT	24 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,8 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	12 g
di cui zuccheri / of which sugars	10 g
FIBRE / FIBRE	0,2 g
PROTEINE / PROTEIN	2,4 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