

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Bacon jam - Senza Glutine
Bacon jam Sauce - Gluten free

MARCHIO/ BRAND

TOP FOOD

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19757

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

squeezer da / squeezebottle of 930 g e


CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolla 30% (cipolla, olio di semi di girasole), zucchero, purea di pera, aceto di mele, Bacon 10% (pancetta di suino, sale, regolatore di acidità: lattato di potassio, aromi naturali, sciroppo di glucosio, antiossidante: ascorbato di sodio, stabilizzanti: polifosfati, conservante: nitrito di sodio), acqua, amido modificato di mais, sale, spezie, succo di limone concentrato, estratto di carota nera, addensante: gomma di xantano, conservante: potassio sorbato, aroma naturale.

Onion 30% (onion, sunflower oil), sugar, pear puree, bacon 10% (bacon, salt, acidity regulator: potassium lactate, natural flavourings, glucose syrup, antioxidant: sodium ascorbate, stabilizers: polyphosphate, preservative: sodium nitrite), water, modified maize starch, salt, spices, lemon juice concentrate, black carrot extract, thickening agent: xanthan gum, preservative: potassium sorbate, natural flavoring.

ELENCO ADDITIVI AGGIUNTI/ ADDITIVES LIST ADDED

Conservante: potassio sorbato (E202). DAL BACON: Regolatore di acidità: lattato di potassio (E326); antiossidante: ascorbato di sodio (E301); stabilizzanti: polifosfati (E450); conservante: nitrito di sodio (E250);
Preservative: potassium sorbate (E202). FROM BACON: acidity regulator: potassium lactate (E326); antioxidant: sodium ascorbate (E301); stabilizers: polyphosphate (E450), preservative: sodium nitrite (E250).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR	Salsa di colore scuro / Dark coloured sauce
CONSISTENZA / CONSISTENCY	Viscosità alta, spalmabile/ High viscosity, spreadable
ODORE / SMELL	Tipica del prodotto / Typical of the product
SAPORE / TASTE	Tipica del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:	3,8 ± 0,2
brix:	36 ± 2
btw:	4,5 ± 1

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC	< 10000 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 ANAEROBIC BACTERIA	< 10 ufc/g
STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp	< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento a caldo in squeezer. / Cooking of the ingredients prescribed by the recipe and following hot packaging in squeeze-bottles.

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

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto 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 19757 REV. 0 DEL/ OF 02/12/2025

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 Progress, GMP interne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e ss.mm, Reg. UE 2073/2005 e ss.mm. / *Quality system complying with BRC, IFS Progress, GMP requirements. HACCP complies with the requirements of Reg. EC 178/2002, EC 852/2004, EC 853/2004 and subsequent amends, EU Reg. 2073/2005 and subsequent amends.*

RICONOSCIMENTO CEE / APPROVED EU FOOD ESTABLISHMENTSTrasformazione 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 del 25/04/2023; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / *In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 of 25/04/2023; 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, Regolamento (UE) 2024/3190 del 19/12/2024 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. 2024/3190 / EU of 19/12/2024 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 850 ml - Peso netto Net weight : 930 g e*
 Peso lordo della confezione / *Gross weight of the pack: circa / about 6 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 O4 = 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



ST / TD 19757 REV. 0 DEL/ OF 02/12/2025

codice ean 13 / ean code 13	8032942647809
codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack	8032942647878

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 con bacon e cipolla / Sauce with bacon and onion

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	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, PISTACCHI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	SI (ANACARDI, PISTACCHI)
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	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</i>	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	753 kJ - 179 kcal
GRASSI / FAT	6,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,6 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	26 g
di cui zuccheri / of which sugars	23 g
FIBRE / FIBRE	0,5 g
PROTEINE / PROTEIN	3,5 g
SALE / SALT	1,4 g

(*) valori calcolati / calculated values



ST / TD 19757 REV. 0 DEL/ OF 02/12/2025

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

Dott.ssa Miriam Dolce