

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**

**Condimento aromatizzato al peperoncino a base di olio extra vergine di oliva (98%).  
 Chili flavoured dressing extra virgin olive oil based (98%).**

**MARCHIO/ BRAND**

**TopFood**

**COD INTERNO / INTERNAL CODE**

10100

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

Dispenser da 100 monodosi da 8 ml e / *Dispenser of 100 bags of 8 ml e*


**CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS**
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio extra vergine di oliva (98%), aroma naturale peperoncino (2%).  
*Extra virgin olive oil (98%), natural chili pepper flavour (2%).*

ORIGINE DELL'OLIO / ORIGIN OF OIL

UE / *European Union*

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Nessuno  
*None*

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS**
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
**ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR**

Tipico di colore giallo-arancio / *Typical of yellow-orange color*

**CONSISTENZA / CONSISTENCY**

Tipica del prodotto / *Typical of the product*

**ODORE / SMELL**

Tipica del prodotto / *Typical of the product*

**SAPORE / TASTE**

Tipico del prodotto mediamente piccante / *Typical of the product, medium spicy*

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL
**Olio extra vergine di oliva**

Peso specifico a 20°C 915 - 920 g

Acidità libera in acido oleico max 0,8%

Numero di perossidi meq O<sub>2</sub> / kg max 20

Estinzione specifica nell'UV:

K 232 max 2,50

K 270 max 0,22

Delta K max 0,01

Umidità max 0,2%

Impurità max 0,1%

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC < 1000 ufc/g

E.COLI / E.COLI < 10 ufc/g

LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND MOULDS < 10 ufc/g

SALMONELLA / SALMONELLA Assente in 25g

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

La materia prima "Olio extravergine di oliva originario dell'Unione Europea" viene acquistata in tank. Successivamente viene miscelata con aroma al peperoncino e si provvede al riempimento a freddo con macchina dosatrice e confezionatrice di buste saldate su 4 lati - Conteggio buste con fotocellula / *The raw material "Extra virgin olive oil originating from the European Union" is purchased in tanks. Subsequently it is mixed with chili pepper flavoring and then filling at cold temperature on 4 sides bags with a measuring and packer machine - computation of the bags by a photocell.*

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

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. / *Store and transport in a cool place away from light and heating sources.*



ST / TD 10100 REV. 4 DEL/ OF 06/09/2021

**CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION**

Sul bordo inferiore della bustina viene impresso il termine minimo di conservazione. Il lotto si identifica con la data di scadenza scritta in AAMMGG (es 190619 confezionata il 19/03/2019). / On the lower edge of the bag is printed the BB date. The lot is identified with the expiry date written in AAMMGG (eg 190619 packaged on 03/19/2019).

**STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE**

15 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. / 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. / Compliant with EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of 25/10/2011.

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. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / 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)

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**

100 bustine monodose da / single-portion bags of 8 ml e

Peso lordo dispenser / Gross weight of dispenser: circa / about 0,954 Kg

Peso lordo del cartone / Gross weight of the box: circa / about 6,02 kg

**IMBALLO / PACKAGING**

primario / primary packaging

Incarto poliaccoppiato composto da PET / ALU / PET / PE (C/PET 90 = plastica). Dimensioni: 45 x 95 mm / Poly laminate wrapping composed of PET / ALU / PET / PE. Dimensions: 45 x 95 mm

secondario / secondary packaging

Dispenser (PAP 20 = carta) marchio Topfood con etichette identificative e sigillo di garanzia. Dimensioni: 150 mm x 130 mm x 210 mm / TopFood brand dispenser with identification label and warranty seal. Dimensions: 150 mm x 130 mm x 210 mm

terziario / tertiary packaging

Scatola americana neutra (PAP 20 = carta) con apposta etichetta identificativa del prodotto contenente 6 dispenser. / Neutral American box with a product identification label containing 6 dispensers. Dimensioni/Dimensions : 465 mm x 275 mm x 235 mm



Food Safety

CERTIFICATED

ST / TD 10100 REV. 4 DEL/ OF 06/09/2021

**PALLET / PALLET**

Epal 80 X 120 X 15

da / of 36 cartoni / packs (216 dispenser)

6 strati da 6 cartoni / 6 layers per 6 packs

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13 (dispenser)

803294264 065 7

codice ean 13 / ean code 13 (cartone)

8032942645096

**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: olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino / *Chili flavoured extra virgin olive oil*

<b>ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST</b>	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>	NO	NO	SI	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	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	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	NO	NO	SI	NO
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	NO	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	NO
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	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> / <i>Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	NO	SI	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



Food Safety

CERTIFICATED

ST / TD 10100 REV. 4 DEL/ OF 06/09/2021

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION**

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto / *Average values per 100 ml of product*

ENERGIA / ENERGY	3404 kJ / 828 kcal
GRASSI / FAT	92,2 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	13,0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	0 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0 g
PROTEINE / PROTEIN	0 g
SALE / SALT	0 g

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

Dott.ssa Miriam Dolce