



ST / TD 190702 REV. 0 DEL/ OF 09/01/2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**Tomato Ketchup - gluten free****MARCHIO/ BRAND****Top Food****COD INTERNO (COD DOGANALE) / INTERNAL CODE (CUSTOMS CODE)**

19702 / 21032000

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / Squeeze bottle of 950 g e

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

Semi-concentrato di pomodoro (65%), aceto di vino, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, sale, aroma naturale, antiossidante: acido ascorbico, conservante: potassio sorbato.

*semi-concentrate of tomato (65%), wine vinegar, sugar, glucose/fructose syrup, modified maize starch, salt, natural flavouring, antioxidant: ascorbic acid, preservative: potassium sorbate.*ORIGINE DEL POMODORO / ORIGIN OF TOMATO

Italia / Italy

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LISTAddensanti: amido modificato di mais. Antiossidante: acido ascorbico (E300).
Conservante: potassio sorbato (E202).
*Thickening agent: modified maize starch. Antioxidant: ascorbic acid (E300).
Preservative: potassium sorbate (E202).***CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS**ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR**Salsa omogenea di colore rosso vivo / *Colour bright red homogeneous paste***CONSISTENZA / CONSISTENCY**Viscosità media, versabile, semifluida / *Medium viscosity, pourable, semifluid***ODORE / SMELL**Tipica del prodotto / *Typical of the product***SAPORE / TASTE**Tipico del prodotto acidulo speziato / *Acidulous, spicy, typical of the product*CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICALph: 3,7 +/- 0,1
Residuo ottico/brix: 30 +/- 1
Consistenza / consistency : 4 +/- 1MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICALCBT / 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 < 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 riempimento a caldo in squeezer da 850 ml / *The ingredients of the recipe are cooked and then the sauce is hot-filled in squeezer bottles of 850 ml.***MODALITA' DI STOCCAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE / STORAGE, TRANSPORTATION, PRESERVATION**Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. / *Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.*



ST / TD 190702 REV. 0 DEL/ OF 09/01/2025

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

15 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. / <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. Decreto 16/11/17 relativo alla dichiarazione di origine del pomodoro. 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. Decree 16/11/17 relating to the declaration of tomato origin. 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. UE 915/2023 del 25/04/2023; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / <i>In compliance with applicable laws (Reg.UE 915/2023 of 25/04/2023; 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**

Squeezer da / *Squeeze bottle of 850 ml - Peso netto Net weight : 950 g e*
 Peso lordo della confezione / *Gross weight of the pack: circa / about 6,1 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). / <i>Multilayer PP bottle with EVOH BARRIER, FLIP TOP closing and internal thermosealed liner. Dimensioni / Dimensions: 96 x 64 x h 240 mm</i> |
| secondario / secondary packaging | Termoformato (LDPE O4 = plastica) da 6 squeezer con falda in cartone (PAP20 = carta) / <i>Thermoformed composed of 6 squeeze bottle with cardboard flap. Dimensioni/Dimensions: 128x288x240 mm</i> |



ST / TD 190702 REV. 0 DEL/ OF 09/01/2025

| | |
|------------------------|--|
| 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 | |
| codice ean 13 / ean code 13 | 8032942644976 |
| codice ean 13 pacco/ ean code 13 pack | 8032942645539 |

| |
|---|
| 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 : Tomato ketchup | | | | |
| 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 | SI | SI | SI |
| 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). | 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) / 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 190702 REV. 0 DEL/ OF 09/01/2025

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION

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

| | |
|---|------------------|
| ENERGIA / ENERGY | 414 kJ / 98 kcal |
| GRASSI / FAT | 0 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 0 g |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE | 22 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 18 g |
| FIBRE / FIBRE | 2,0 g |
| PROTEINE / PROTEIN | 1,4 g |
| SALE / SALT | 2,8 g |

(*) valori calcolati / calculated values

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

Dott.ssa Miriam Dolce