

	SCHEMA TECNICA/ Product Sheet	Rev. 07 del 17/05/2018
VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236		

Nome Prodotto Product name	MAIONESE GASTRONOMICA MAYONNAISE		
Descrizione del prodotto Product description	Maionese gastronomica in secchiello da 5 kg. Mayonnaise in 5 kgs bucket .		
Formato	5 kg		
Cod. Art.	14014		
Cod. EAN	8025797140144		
Cod. Doganale			
Peso netto/Net weight	5 kg		
Peso sgocciolato/Drained weight			
Shelf life del prodotto Expiration in month	9 mesi 9	Imballo primario: secchiello Primary Pack: bucket	
Imballo secondario: Secondary Pack:	Unità per cartone: Unit per carton:	Pezzi per strato: 20 Number units per layer: 20	
Strati per pallet: 6 Dimensioni pallet: 1200 x 800 mm. Altezza pallet: 1450 mm Number layers per pallet: 6 Pallet size: 1200 x 800 mm. Height pallet: 1450 mm	Cartoni per pallet: Cartons per pallet:	Unità per pallet: 120 Units per pallet: 120	

Ingredienti: olio di semi di girasole (50%), acqua, **uova** pastorizzate (9%), aceto di vino, amido modificato di mais, succo di limone, sale, zucchero, **senape**, correttore di acidità: acido citrico (E330), addensanti: gomma di guar (E412), farina di carrube (E410), gomma di xantano (E415), conservante: sorbato di potassio (E202). **SENZA GLUTINE.**

Ingredients: sunflower oil (50%), water, pasteurized **eggs** (9%), wine vinegar, modified maize starch, lemon juice, salt, sugar, **mustard**, acidity regulator: citric acid (E330), thickening agents: guar gum (E412), locust bean gum (E410), xanthan gum (E415), preservative: potassium sorbate (E202). **GLUTEN FREE.**

Parametric organolettici/Organoleptic criteria

Aspetto/Aspect: Salsa omogenea di viscosità media, versabile, semifluida./Smooth sauce medium viscosity, pourable, semi-fluid

Odore/Odour: Tipico del prodotto/Typical of the product

Sapore/Taste: Tipico del prodotto/Typical of the product

Parametri chimico fisici/Chemical - Physical parameters

pH	< 3,6 +/- 0,2
----	---------------

Analisi microbiologiche - Microbiological analysis



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 07 del 17/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Parametro analizzato /Test parameter	Valore/ Value
CBT	< 1000 u.f.c./g
Escherichia coli	< 10 u.f.c./g
Coliformi totali	< 10 u.f.c./g
Lieviti e muffe/Yeasts and mould	< 10 u.f.c./g
Salmonella	Assente in 25g
Stafilococco aureo/Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c./g
Clostridi solfito riduttori/Clostridium sulphite reductors	< 10 u.f.c./g

Tecnologia di produzione e confezionamento/ Production and packaging technology

Omogeneizzazione a freddo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento in secchielli da 5kg. / Cold mixing of ingredients provided by the recipe and packaging in 5kg bucket.

Codifica lotto / Lot coding

Esempio: L sta per ogni lotto, H è la lettera dell'anno ed è diversa ogni anno, la produzione del giorno Julian (è LH182 che si è verificato il 01/07/2013). / Example: L is for each lot, H is the letter of the year and is different each year, production of the Julian day (is LH182 that occurred on 7/1/2013).

Dichiarazioni/ Declaration

Sistema di qualità del produttore conforme ai requisiti BRC, IFS, GMP interne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004. / Manufacturer's quality system complies with BRC, IFS, GMP requirements. HACCP complies with the requirements of Reg. EC 178/2002, Regulation EC 852/2004.

RICONOSCIMENTO CEE / CE NUMBER	Trasformazione e riconfezionamento di prodotti lattiero caseari X5R7P. / Processing and repackaging of dairy products X5R7P.
ETICHETTA / LABEL	Conforme al Reg. UE n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. / Conforms to Reg (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the 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 (Reg. EC 1829/2003 of 22/09/2003 and EC Reg. 1830/2003 of 22/09/2003, and following amendments) based on information received from our suppliers.
IRRAGGIAMENTO /	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti. / Neither the finished product or the raw materials used were treated with ionising



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 07 del 17/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

	radiation.
IDONEITA' IMBALLO /	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.). / Packaging in food contact compliant with the law in force (reg. CEE 1935/2004 of 27/10/2004, Reg. 10/2011/EU and 21/03/1973 s, 777/82 s, DM and DPR and s).

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition declaration	
Valori medi per 100g di prodotto. / Average values for 100g of product.	
Energia /Energy	1980kJ / 481kcal
Grassi / Fat	50,9g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,3g
Carboidrati / Carbohydrates	4,0g
di cui zuccheri / of which sugars	1,8g
Fibre / Fibre	0,6g
Proteine / Protein	1,2g
Sale/ Salt	1,7g

Conservazione/Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. /Keep in a cool dry place away from heat sources, once opened keep refrigerated and consume within 20 days.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
Arachidi e derivati: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...	☐ SI Specificare: _____ ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	☐ SI Specificare: _____ ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☒ SI ☐ NO ☐ NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio):	☐ SI Specificare: _____	☐ SI	☒ SI

17/05/2018



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 07 del 17/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..	☒ NO ☐ NON SA	☒ NO ☐ NON SA	☐ NO ☐ NON SA
Uova e prodotti a base di uova: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima,, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..	☒ SI <i>Specificare: misto uovo</i> ☐ NO ☐ NON SA	☒ SI ☐ NO ☐ NON SA	☒ SI ☐ NO ☐ NON SA
Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☒ SI ☐ NO ☐ NON SA
Crostacei e prodotti a base di crostacei:	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA
Cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA
Soia e prodotti a base di soia: lecitine, proteine, olio di soia, ..	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: incluso olio di sesamo	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA
Sedano e prodotti a base di sedano	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☒ SI ☐ NO ☐ NON SA

17/05/2018



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 07 del 17/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Senape	☒ SI <i>Specificare: senape in polvere</i> ☐ NO ☐ NON SA	☒ SI ☐ NO ☐ NON SA	☒ SI ☐ NO ☐ NON SA
SO₂ : Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☒ SI ☐ NO ☐ NON SA
Lupino e prodotti a base di lupino	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐ SI <i>Specificare: _____</i> ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA	☐ SI ☒ NO ☐ NON SA

Prodotto e confezionato per/Produced in Italy for: Viander S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG).
 Cod. F. 330