



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 25/02/16

Appr.

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 SQUEEZER SQUEEZE MAYONNAISE	
Descrizione del prodotto Product description	Maionese da tavola confezionata in flaconi da 1000ml idonei al contatto con gli alimenti Squeeze mayonnaise packed in 1000 ml bottle suitable for food contact.	
Formato/Packing	1000ml	
Cod. Art./Product code	14018	
Cod. EAN/EAN code	8025797140182	
Cod. Doganale/Customs code	21039090	
Peso netto/Net weight	1000ml	
Peso sgocciolato/Drained weight		
Shelf life del prodotto Expiration in month	9 mesi 9	Imballo primario: Flacone trasparente in multistrato COEX EVOH (PP, ADESIVO, BARRIERA EVOH) con chiusura Flip Top (materiale: RE 420 MO 240CA12) e liner (materiale: sealen 200TPS) interno termosaldato. Primary Pack: Transparent multilayer plastic bottle COEX EVOH (PP, EVOH barrier, ADHESIVE) with Flip Top closure (material: RE 420 MO 240CA12) and liner (material: sealen 200TPS) heat sealed internal.
Imballo secondario: imballo termoformato con base in cartone. Secondary Pack: Termoretrabile plastic pack on carton base.	Unità per cartone: 12 Units per carton: 12	Pezzi per strato: 10 Units per layer: 10
Strati per pallet: 5 Layers per pallet: 5	Cartoni per pallet: 50 Cartons per pallet: 50	Unità per pallet: 600 Units per pallet: 600

Ingredienti: olio di semi di girasole (75%), **uova** pastorizzate (10%), aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, amido modificato di mais, **senape**, correttore di acidità: acido lattico (E270), conservante: sorbato di potassio (E202). SENZA GLUTINE

Ingredients: sunflower oil (75%), pasteurized **eggs** (10%), wine vinegar, lemon juice, salt, sugar, modified maize starch, **mustard**, acidity regulator: lactic acid (E270), preservative: potassium sorbate (E202).
GLUTEN FREE

Parametric organolettici/Organoleptic criteria

Aspetto/Aspect: Salsa omogenea di colore giallo paglierino/Homogeneous pale yellow sauce

Consistenza/Texture: viscosità media, versabile, semifluida/medium viscosity, pourable, semi-fluid

25-02-2016



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 25/02/16

Appr.

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

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

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

Valori Nutrizionali medi 100 grammi di prodotto / Average nutritional values pr 100g of product.

Nutrizionale	Unità di misura	Valori
Valore Energetico /Energy Value	Kj / Kcal	2932 / 700
Grassi / Fat	g	76,0
di cui saturi / of which saturates	g	9,3
Carboidrati / Carbohydrates	g	2,7
di cui zuccheri / of which sugars	g	1,5
Fibre / Fibre	g	0,0
Proteine / Protein	g	1,3
Sale/ Salt	g	1,5

Parametri chimico fisici/Chemical - Physical parameters

pH	< 3,7 +/- 0,1
----	---------------

Analisi microbiologiche - Microbiological analysis

Parametro analizzato /Test parameter	Valore/ Value
Carica batterica totale/ Total plate count	< 1000 u.f.c./g
Escherichia coli	< 10 u.f.c./g
Coliformi totali /Total coliforms	< 10 u.f.c./g
Lieviti e muffe/Yeasts and mould	< 10 u.f.c./g
Salmonella	Assente/absent in 25g
Stafilococco aureo/Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c./g

Tipologia di produzione e confezionamento/ Type of production and packaging

Omogenizzazione degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento a caldo in squeezer da 1000ml/ Homogenization of the ingredients as per the recipe and following packaging in 1000ml bottles at warm temperature.

Conservazione/Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto , una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 15gg./Keep in a cool dry place, once opened keep refrigerated and consume within 15days.

Codifica lotto di produzione / Production batch encoding

L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es LM1354 prodotta il 14/05/2012). L, letter of the year for canned vegetables, progressive day of the year of production (ex LM1354 produced on 5/14/2012).

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 25/02/16

Appr.

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

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, ...	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pinoli, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): 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), ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 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), ..	<input checked="" type="checkbox"/> SI <i>Specificare: misto uovo</i> <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 25/02/16

Appr.

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

	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA
<p>Cereali e derivati:</p> <p>grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Soia e prodotti a base di soia:</p> <p>lecitine, proteine, olio di soia, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:</p> <p>incluso olio di sesamo</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Senape</p>	<input checked="" type="checkbox"/> SI <i>Specificare: senape in polvere</i> <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>SO₂ :</p> <p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 25/02/16

Appr.

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

Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003./ Gotten product without the employment of Organisms Genetically Modified (OGM) e/o produced derived, in accord with the Regs. Us 1829/2003 and Reg. Us 1830/2003.

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