



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 00 del 02/03/2017

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	SALSA CHEDDAR – senza glutine CHEDDAR SAUCE – gluten free	
Descrizione del prodotto Product description		
Formato	1060ml	
Cod. Art.	15263	
Cod. EAN	8025797152635	
Cod. Doganale		
Peso netto/Net weight	1000 ml	
Peso sgocciolato/Drained weight		
Shelf life del prodotto Expiration in month	9 mesi 9	Imballo primario: vaso vetro con capsula di sicurezza in banda stagnata Primary Pack: glass jar with tinplate safety capsule
Imballo secondario: imballo termoformato con base in cartone. Secondary Pack: Termoretrabile plastic pack on carton base.	Unità per termo: 6 Units per pack: 6	Confezioni per strato: 16 Number packs per layer: 16
Strati per pallet: 6 Number layers per pallet: 6	Confezioni per pallet: 96 Packs per pallet: 96	Unità per pallet: 576 Units per pallet: 576

Ingredienti: acqua, olio di semi di girasole, siero di **latte** in polvere, **formaggio** Cheddar 10%, amido modificato di mais, sale, addensante: E415, correttore di acidità: E270, sale di fusione: E452, conservante: E202, colorante: E160a. SENZA GLUTINE

Ingredients: water, sunflower oil, powdered **whey**, Cheddar **cheese** 10%, modified maize starch, salt, thickening agent: E415, acidity regulator: E270, emulsifying salt: E452, preservative: E202, colour: E160a. GLUTEN FREE

Parametric organolettici/Organoleptic criteria

Aspetto – Colore /Aspect - Color: Salsa di colore arancione/ Orange color sauce

Consistenza/Texture: spalmabile, semifluida. / spreadable, flowing

Odore/Odour: tipico di una salsa al formaggio. / Typical of cheese sauce.

Sapore/Taste: tipico di una salsa al formaggio. / Typical of cheese sauce.

Parametri chimico fisici/Chemical - Physical parameters

pH 4,4 ± 0,1

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristics

02-03-2017



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 00 del 02/03/2017

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
Enterobatteri	< 10 u.f.c./g
Lieviti e muffe	< 10 u.f.c./g
Stafilococco coagulasi – positivo	< 10 u.f.c./g

Bollo CEE / CEE number

IT
X5RTP
CE

Tecnologia di produzione e confezionamento / Production and packaging technology

Il formaggio viene tagliato e fuso insieme agli altri ingredienti. La salsa viene riempita a caldo in vasi vetro e successivamente pastorizzata in modo da garantire la stabilità commerciale. / The cheese is cut and fused together with the other ingredients. The hot sauce is filled into glass jars and then pasteurized to ensure commercial stability.

Codifica lotto di produzione/Production batch encoding

L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno giuliano di produzione (es LM085 prodotto il 21/02/2012)/ L, the letter of the year for canned vegetables, day of the year (ex. LM085 produced on 21/02/2012).

Etichetta / Label

Conforme al D.Lgs. n. 109 del 27 Gennaio 1992; D.Lgs 114 dell'8 Febbraio 2006, Reg (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti. / Conforms to Legislative Decree. N. 109 of 27 January 1992; Legislative Decree 114 of 8 February 2006, Reg (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25/10/2011. Packaging materials comply with all the rules in force in Italy and in the European Community, including any updates.

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition declaration

Valori medi per 100g di prodotto / Average values for 100g of product.

Nutrizionale	Unità di misura	Valori
Valore Energetico /Energy Value	Kj / Kcal	1699 / 406
Grassi / Fat	g	37,1
di cui saturi / of which saturates	g	6,7
Carboidrati / Carbohydrates	g	10,4
di cui zuccheri / of which sugars	g	7,6
Fibre / Fibre	g	0,6



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 00 del 02/03/2017

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

Proteine / Protein	g	7,8
Sale/ Salt	g	1,4

Conservazione/Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. /Keep in a cool dry place, once opened keep refrigerated and consume within 3 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, ...	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input 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 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 checked="" type="checkbox"/> SI <i>Specificare: formaggio</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input 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
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 type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input 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 type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA



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

Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 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, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Soia e prodotti a base di soia: lecitine, proteine, olio di soia, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: incluso olio di sesamo	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input 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
Senape	<input checked="" type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input 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
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	<input checked="" type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input 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
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 00 del 02/03/2017

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
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 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