



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 00 del 23/05/2017

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 GUACAMOLE – senza glutine GUACAMOLE SAUCE – gluten free	
Descrizione del prodotto Product description	Salsa a base di prezzemolo ed aglio Parsley and garlic – Based sauce.	
Formato	1060ml	
Cod. Art.	15265	
Cod. EAN	8025797152659	
Cod. Doganale		
Peso netto/Net weight	1000 ml	
Peso sgocciolato/Drained weight		
Shelf life del prodotto Expiration in month	12 mesi 12	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: Olio di semi di girasole, acqua, cipolla, peperone verde, avocado 10%, sciroppo di glucosio-fruttosio, semi concentrato di pomodoro, amido modificato di mais, succo di limone, peperoncino piccante, sale, aglio, spezie, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, coloranti: E160a, E133. SENZA GLUTINE.

Ingredients: sunflower oil, water, onion, green pepper, avocado 10%, glucose/fructose syrup, semi-concentrated tomato, modified maize starch, lemon juice, hot chili pepper, salt, garlic, spices, antioxidant: E300, acidity regulator: E330, colours: E160a E133. GLUTEN FREE.

Parametric organolettici/Organoleptic criteria

Aspetto/Aspect: Salsa di colore verde con pezzettini di avocado. / Green sauce with avocado pieces.

Consistenza/Texture: cremosa / creamy.

Odore/Odour: tipico del prodotto. / typical of the product.

Sapore/Taste: tipico del prodotto con nota piccante. / Typical of the product with spicy flavour.

Parametri chimico fisici/Chemical - Physical parameters

pH	3,5 ± 0,1
----	-----------

**SCHEMA TECNICA/ Product Sheet**

Rev. 00 del 23/05/2017

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

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristics

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	< 10 u.f.c./g
Salmonella	Assente / Absent / 25g
Stafilococchi coagulasi – positivi	< 10 u.f.c./g
Clostridi solfito Riduttori	< 10 u.f.c./g

Tecnologia di produzione e confezionamento / Production and packaging technology

Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in vasi di vetro da 1060 ml. / Cooked of ingredients provided by the recipe and following hot filling in 1060 ml jar glass.

Codifica lotto di produzione/Production batch encoding

L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno guliario 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.**

Valore Energetico /Energy Value	Kj / Kcal	1164 / 278
Grassi / Fat	g	26,0
di cui saturi / of which saturates	g	3,1
Carboidrati / Carbohydrates	g	9,6
di cui zuccheri / of which sugars	g	6,3
Fibre / Fibre	g	0,8
Proteine / Protein	g	0,9
Sale/ Salt	g	1,0

Conservazione/Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 20



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

giorni. /Keep in a cool dry place, 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, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <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 Specificare: _____ <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 type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <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 Specificare: _____ <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 Specificare: _____ <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
Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <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



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

<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 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 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 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 type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Senape</p>	<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
<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 type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Lupino e prodotti a base di lupino</p>	<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
<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>	<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 23/05/2017

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

NON SA

NON SA

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