



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 11 del 21/10/2022

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	TOMATO KETCHUP MONODOSE TOMATO KETCHUP SINGLE-DOSE	
Descrizione del prodotto Product description	Salsa agrodolce a base di pomodoro confezionata in bustine 15g idonei al contatto alimentare. Bittersweet sauce based on tomato, packed in single doses 15g, suitable for food contact.	
Formato	250 x 15g	
Cod. Art.	15490	
Cod. EAN	8025797154905	
Cod. Doganale		
Peso netto/Net weight	3750g - (250 x 15g)	
Shelf life:	18 mesi / months	

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Semi-concentrato di pomodoro (65%), aceto di vino, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, sale, aromi, antiossidante: E300, conservante: E202. SENZA GLUTINE.

Semi-Concentrate of tomato (65%), wine vinegar, sugar, glucose/fructose syrup, modified maize starch, salt, flavourings, antioxidant: E300, preservative: E202. GLUTEN FREE.

ORIGINE INGREDIENTI CARATTERIZZANTI / ORIGIN OF CHARACTERIZING INGREDIENTS

Pomodoro / Tomato: Italia/ Italy

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	
Unità per cartone / Unit per carton	250
Confezioni per strato/ Number pack per layer	13
Strati per pallet / Number layers per pallet	10
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	130
Unità per pallet / Units per pallet	32500
IMBALLO / PACKAGING	
primario / primary packaging	Film stampato formato da PET/ALU/PET/PE (C/PET 90 = plastica). / Printed Film formed by PET/ALU/PET/PE. Dimensioni: / Dimensions: 120x45 mm
secondario / secondary packaging	Cartone (PAP 20 = carta). / Carton. Dimensioni: / Dimensions: 325x195x125 mm

CONSERVAZIONE / STORAGE	
Conservare in luogo fresco e asciutto. / Keep in a cool and dry place.	

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / CHARACTERISTICS OF THE FINISHED PRODUCT	
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC	
Aspetto / Aspect:	Salsa omogenea di colore rosso vivo / Smooth bright red sauce
Consistenza / Texture:	Viscosità media, versabile, semifluida / Medium viscosity, pourable, semi-fluid
Odore / Odour:	Tipico del prodotto / Typical of the product
Sapore / Taste:	Tipico del prodotto acidulo speziato / Acidulous spicy typical of the product

21/10/2022

**SCHEMA TECNICA/ Product Sheet**

Rev. 11 del 21/10/2022

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

CHIMICO – FISICHE / CHEMICAL - PHYSICAL

Parametri / Parameter	Tolleranza/Tolerance
pH	3,8 ± 0,1

MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL

Parametro analizzato / Test parameter	Valore / Value
CBT / TMC	< 1000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Enterobatteri / Enterobacteria	< 10 UFC/g
Lieviti e muffe / Yeasts and mould	< 10 UFC/g
Salmonella	Assente / Absent in 25g
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 confezionamento con macchina dosatrice e confezionatrice di bustine saldate su 4 lati / Cooking of the ingredients prescribed by the recipe and then filling on 4 sides bags with a measuring and packer machine - computation of the bags by a photocell.

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / PRODUCTION BATCH ENCODING

Sul bordo inferiore della bustina viene riportato il TMC (GG MM AA). Sul cartone sono presenti la data di scadenza e il lotto composto dalle ultime due cifre dell'anno + giorno giuliano di produzione (es 21025 prodotto il 21/01/2021) / On the lower part of the single bag is impressed the BB (DD MM YY). On the carton are present BB date and the lot composed of the last two digits of the year + Julian day of production (es 21025 produced on 25/01/2021).

DICHIARAZIONI / STATEMENTS

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, 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, GMP requirements. HACCP compliant with the requirements of Reg. EC 178/2002, Reg. EC 852/2004, Reg. EC 853/2004 and subsequent amendments.

RICONOSCIMENTO CEE / CE NUMBER	Trasformazione e riconfezionamento di prodotti lattiero caseari X5R7P. / Processing and repackaging of dairy products X5R7P.
ETICHETTA / LABELS	Conforme AL Reg (UE) n°. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. La dicitura "senza glutine" (<20ppm) è riportata ai sensi del Reg 41/2009. / Conforms to Reg. (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25/10/2011. The term "gluten-free" (<20ppm) is shown under Reg 41 / 2009.
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. / Free GMO (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 and Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 and subsequent amendments).
PESTICIDI / PESTICIDES	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)

21/10/2022



SCHEDA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 11 del 21/10/2022

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

METALLI PESANTI / HEAVY METALS	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 1881/2006 of 19.12.2006 and subsequent amendments; Reg. CE 629/2008 of 02.07.2008 and subsequent amendments)
IRRAGGIAMENTO / IRRADIATION	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti. / Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation.
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.). / Packing in contact with food complying with applicable laws (Reg. CEE 1935/2004 of 27/10/2004, Reg. 10/2011 / EU and subsequent amendments or additions, DM 21/03/1973 and subsequent amendments or additions, DPR 777 / 82 and subsequent amendments or additions).

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI / INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presente nel prodotto / Present in the product	Rischio di contaminazione e crociata / Risk of cross contamination
Arachidi e derivati: / Peanuts and by products: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ... / peanut butter, peanut meal, peanut protein, hydrolysed proteins of peanut, peanut oil, ...	NO	NO
Frutta a guscio e derivati: / Nuts and by products: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pistacchi, noci comuni, olio di noci.../almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamia nuts, Pecans, pistachios, walnuts, walnut oil ...	NO	SI/YES (Anacardi / Cashews)
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): / Milk and milk - by products (including lactose): 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), ... / butter, all kinds of fresh milk and preserved, all kinds of cheese, casein, lactose, whey, lacto-globulin, sodium caseinate, ingredients milk-based compounds (e.g. chocolate, custards, puddings, etc.), ...	NO	SI/YES
Uova e prodotti a base di uova: / Eggs and egg - by products: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ... / meringues, egg pasta, mayonnaise, albumin, lysozyme, lecithins, egg/egg white powder, compound ingredients (e.g. cakes, biscuits, etc.), ...	NO	SI/YES
Pesce e prodotti a base di pesce: / Fish and by products: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ... /fish (all species); canned fish, jelly fish, ...	NO	SI/YES

21/10/2022



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 11 del 21/10/2022

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: / Shellfish and shellfish products	NO	NO
Cereali e derivati: / Cereals and by products: grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ... / wheat, rye, barley, oats, spelt, products derived from cereals including: fiber, Bran, seeds, Bran, gluten, starch/starch modified, extrusions, wheat germ, ...	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia: / Soya and bye products: lecitina, proteine, olio di soia, ... / lecithin, protein, soybean oil, ...	NO	SI/YES
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: / Sesame seeds and products made of sesame seeds: incluso olio di sesamo / including sesame oil	NO	SI/YES
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and by products	NO	SI/YES
Senape / Mustard	NO	SI/YES
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 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations in excess of 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ . All additives including E220 and E228	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupins and Lupin products	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and by products	NO	NO

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration	
Valori medi per 100g di prodotto / Average values for 100g of product.	
Energia / Energy	413 kJ / 97 kcal
Grassi / Fat	0,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrates	21,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	17,9 g
Fibre / Fibre	2,0 g
Proteine / Protein	1,4 g
Sale/ Salt	2,8 g

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

21/10/2022