

Cod art. 07370	SCHEDA TECNICA / Product Specification	Ed. 01
	SALSA OLANDESE HOLLANDAISE SAUCE	Rev. 00 del 06/02/2025
	Busta 800 g Pouch 800 g	Appr. RAQ
Ali-Big Industria alimentare s.r.l. Società soggetta a direzione e coordinamento di Bell Food Group AG - Svizzera 23883 Brivio (LC), Italia - Via Airuno, 25 - Tel +39 039 9162800 - Fax +39 039 5320620 P. IVA 01415360138 info@ali-big.it www.ali-big.com www.huegli.it		

1) COMPOSIZIONE / COMPOSITION

Descrizione: Salsa Olandese

Description: Hollandaise sauce

Ingredienti: acqua, olio di semi di girasole (35%), **latte** scremato in polvere, amido modificato, sale, tuorlo d'uovo (2,2%), **lattosio**, acidificante: acido lattico, aromi (contiene **latte**), estratto di lievito, stabilizzante: polifosfati, emulsionante: E472e, curcuma, addensante: gomma di xanthan.

Ingredients: Water, sunflower oil (35%), skimmed **milk** powder, modified starch, salt, **egg** yolk (2,2%), **lactose**, acid: lactic acid, flavouring (contains **milk**), yeast extract, stabilizer: E452, emulsifier: E472e, turmeric, thickener: E415..

2) ALLERGENI / ALLERGENS

ALLERGENI / ALLERGENS (Reg. CE 1169/2011 Allegato II)	SI / YES ⁽¹⁾	NO / NO	NOME SOSTANZA SPECIFICA / SPECIFIC SUBSTANCE NAME	PRESENZA IN TRACCE / TRACES (cross- contamination)
Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten, (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof</i>		X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		
Uova e prodotti base di uova/ <i>Eggs and products thereof</i>	X		tuorlo/yolk	
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		X		
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof including lactose</i>	X		Latte scremato polvere; lattosio/ skimmed milk powder; lactose	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di acagiù, noce di pecan, noce del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti / <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof</i>		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X		
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>		X		X
Senape e prodotti base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>		X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>		X		
Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>		X		

⁽¹⁾ La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari) elencati.

(1) The formulation of this product also foresees the deliberate addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials) listed.

3) CONFEZIONAMENTO PRIMARIO / PRIMARY PACKBusta flessibile in poliaccoppiato sterilizzabile / *Flexible sterilizable pouch*

	altezza / <i>height</i> mm	larghezza / <i>width</i> mm	Soffietto / <i>fold base</i> mms
Dimensioni / <i>Dimension</i>	260	180	50
Peso netto / <i>Net weight</i>	800ml / 800g		
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	815 g		
Scadenza in mesi / <i>Expiration in months</i>	12		
Codice prodotto / <i>product code</i>	07370		
Codice EAN prodotto / <i>EAN code product</i>	8005528301303		
Codice di riciclo/ <i>Code for recycling</i>	C/PP 90		

4) CONFEZIONAMENTO SECONDARIO/ SECONDARY PACK:Cartone/ *Carton box*

	altezza / <i>height</i> mm	larghezza / <i>width</i> mm	lunghezza / <i>length</i> mm
Dimensioni / <i>Dimensions</i>	280	155	395
Peso imballo / <i>Package weight</i>	8,6 kg		
Numero buste per imballo / <i>Number pouches for each package</i>	10		

5) CARATTERISTICHE PALLET EUR / PALLET CHARACTERISTICS

NUMERO STRATI PER PALLET / <i>number layers for pallet</i>	5
NUMERO IMBALLI PER STRATO / <i>number carton for layer</i>	15
NUMERO IMBALLI PER PALLET / <i>number carton for pallet</i>	75
NUMERO BUSTE PER PALLET / <i>number pouches for pallet</i>	750
PESO COMPLESSIVO (Pallet incluso) / <i>total weight (pallet included)</i>	Approx. 670 kg

6) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / SENSORIAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCTSAPORE / *TASTE*: caratteristico / *typical*COLORE / *COLOUR*: giallo / *yellow*CONSISTENZA / *CONSISTENCY, TEXTURE*: cremosa / *creamy*PROFUMO / *PARFUME*: caratteristico / *characteristic*

pH 4,2±0,1

Prodotto pastorizzato / *Pasteurized product***7) CONSERVAZIONE / STORAGE**

Temperatura ambiente, una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per pochi giorni.

Ambient temperature, once opened store cool and consume it in few days.

8) REQUISITI CHIMICI E MICROBIOLOGICI / CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENT

RESIDUI DI PESTICIDI: NEI LIMITI STABILITI DALLA VIGENTE NORMATIVA

Residual of pesticides: in the limits established by the E.C. ruling laws.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:	UNITÀ DI MISURA / UNIT OF MEASUREMENT	VALORE / VALUE
Carica Batterica Mesofila <i>Mesophilic Total Count</i>	ufc/g	< 10 ⁴
Coliformi fecali <i>fecal Coliforms</i>	ufc/g	<100
Stafilococchi coagulasi positivi <i>Coagulase positive Staphylococci</i>	ufc/g	<100
Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ufc/25 g	Assente / <i>Absent</i>
Clostridi solfito riduttori <i>Clostridia sulfite reducers</i>	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Assente / <i>Absent</i>

Prodotto microbiologicamente stabile con caratteristiche chimico fisiche invariate dopo incubazione a 30°C per 14 gg.

Product microbiologically stable with characteristics chemical physical unchanged after incubation at 30°C for 14 days.

9) DICHIARAZIONE OGM – RADIAZIONI IONIZZANTI / DECLARATION GMO - IONIZING RADIATION

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati e nessun ingrediente è stato trattato con radiazioni ionizzanti. / *The product does not contain genetically modified organisms and / or material derived from genetically modified organisms and no ingredient has been treated with ionizing radiation.*

10) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration	/100 g
Energia / <i>Energy</i> (kJ)	1434
Energia / <i>Energy</i> (kcal)	348
Grassi / <i>Fat</i> (g)	35,9
di cui acidi grassi saturi (g) <i>of which saturates (g)</i>	3,1
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i> (g)	4,5
di cui zuccheri (g) <i>of which sugars (g)</i>	2,6
Proteine / <i>Protein</i> (g)	1,5
Sale / <i>Salt</i> (g)	1,3