

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number: **05**

Data ultima revisione / Last revision date: 01/01/2026

Data prossima revisione / Next check: 01/01/2029

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

Nome prodotto / name of product:	Salsa maionese della nonna / Grandma's mayonnaise sauce
Descrizione merceologica / Product description:	Salsa a base di uova / Egg based sauce
Codici articoli / item number:	250025 peso 25 g – 250130 peso 125 g – 250660 peso 660 g
Codice EAN / EAN code:	8032539142625 peso 25 g – 8032539144957 peso 125 g – 8032539142700 peso 660 g
Peso Netto / Net weight:	25 g / 125 g / 660 g
T.M.C. / Shelf Life:	18 mesi in confezione integra / 18 month in unopened pack
Confezionamento / Packaging:	vaso in vetro con capsula in acciaio / glass jar with steel cap
Ingredienti / Ingredients List:	Olio di semi di girasole, uovo 13%, acqua, succo di limone, olio extra vergine di oliva, aceto di mele della Valle d'Aosta 1,5%, aceto di vino, zucchero, sale. / Sunflower seed oil, egg 13%, water, lemon juice, extra virgin olive oil, apple vinegar from Aosta Valley 1,5%, wine vinegar, sugar, salt.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

Valori medi per 100 g di prodotto / Average values for 100 g of product	VALORE / VALUE Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material
Energia / Energy	3166,0 kJ / 754,0 kcal
Grassi / Total Fat	84,0 g
di cui grassi saturi / of which saturated fats	12,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,4 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,1 g
Proteine / Protein	1,5 g
Sale / Salt	0,7 g

PROFILO MICROBIOLOGICO / MICROBIOLOGICAL PROFILE

PARAMETRO / PARAMETER	Unità di misura / Unit of measure	Metodo / Method	Limiti / Limits
Coliformi	U. f. c./g	MFHPB-31 2001	< 10
Spore di clostridi	U. f. c./g	MFHPB-22 2004	Assenti
Listeria monocytogenes	U. f. c./g	MFHPB-22 2004	Assente
Stafilococchi Coag +	U. f. c./g	UNI EN ISO 6888.1:2004	< 100
Salmonella spp	U. f. c./g	UNI EN ISO 6579.2008	Assente

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE / TRANSPORT AND STOCK CONDITIONS

Condizioni ottimali di trasporto: max +35°C, parametri ottimali di conservazione: +15°/+30°C e tasso di umidità compreso tra 40-50%. Dopo l'apertura conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 2°/6°C e consumare entro 3 giorni. / Best transport conditions: max +35 °C, with humidity rate between 40-50%. Once opened, keep refrigerator at a temperature between +2°/+6°C and consume within 3 days.

DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO / INTENDED USE

Salsa maionese della nonna pronta per il consumo. Destinato a gruppi eterogenei di consumatori, ESCLUSI I SOGGETTI INTOLLERANTI - ALLERGICI A: **UOVA E DERIVATI**. / Grandma's mayonnaise sauce ready for consumption. For heterogeneous groups of consumers, EXCLUDING INTOLERANT - ALLERGY SUBJECTS A: **EGG AND DERIVATIVES**.

ALLERGENI ALIMENTARI / ALLERGENS

Lista allergeni/ Allergen list	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula		Possibile presenza per contaminazione crociata / Presence for cross-contamination		Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces	Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)
	SI / YES	NO / NON	SI / YES	NO / NON		
Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten, and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati /rustaceans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/Eggs and products thereof	SI/YES			NO / NON	UOVA E DERIVATI/EGG AND DERIVATIVES	Ingrediente / ingredient
Pesce e derivati /Fish and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati /Peanuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Soia e derivati /Soybeans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)		NO / NON		NO / NON		
Frutta a guscio e derivati /Nuts and products thereof		NO/NON		NO / NON		
Sedano e derivati /Celery and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / Mustard and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati /Sesame seeds and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ /Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ ."		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupin and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati /Molluscs and products thereof		NO / NON		NO / NON		

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

RIFERIMENTI AZIENDALI / COMPANY'S REFERENCES

Prodotto e confezionato da/ Product and packaged by:

ALPENZU SRL

Fraz. Arnad Le Vieux, 45/E 11020 Arnad (AO) ITALY

P.IVA / VAT 01030380073

Tel. / Ph. 0125-921093 Fax 0125-921207

Mail commerciale: commerciale@alpenzu.com

Mail info: info@alpenzu.com

Mail contabilità: segreteria@alpenzu.com

Mail di posta certificata: alpenzu@pec.alpenzu.com

Sito web: www.alpenzu.com

Marchio CE/UE: IT K7H2J UE



Food Safety

CERTIFICATED

Nomenclatura doganale / HTM Code: 1517 9099

Codici di riciclaggio / Recycling code:

C/FE 91

GL70

CAPSULA

VASO

ACCIAIO

VETRO

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION

Grammatura da 25 g / 25 g grammage:

Pezzi per cartone / Pieces per carton: 48 unità/units

Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 18,5x9,5x28

Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 16

Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 768

Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 6

Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 96

Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 4608

Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x72

Grammatura da 125 g / 125 g grammage:

Pezzi per cartone / Pieces per carton: 6 unità/units

Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 20,5x9x13,5

Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 32

Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 192

Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 9

Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 288

Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 1728

Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x96

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Grammatura da 660 g / 660 g grammage:

Pezzi per cartone / Pieces per carton: 6 unità/units

Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 20,5x15,5x31

Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 12

Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 72

Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 5

Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 60

Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 360

Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x92,5

DICHIARAZIONI / STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, 853/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità / Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. / The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

Dichiarazione assenza glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. / The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Certificazioni di qualità / Certification

La qualità Alpenzu Srl è garantita dalle prestigiose Certificazioni IFS Food (International Featured Standard) e BRCGS (Global Standard for Food Safety), considerati standard assoluti di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari. Alpenzu's quality is guaranteed by the prestigious Food IFS Certification (International Featured Standard) and BRCGS (Global Standard for Food Safety), considered the absolute standards of safety and quality of food products.