SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ARIOSTO PER PESCE ARROSTO CON SALE IODATOI 80 G

Rev.1 del 07/2018

Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01080
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Sale marino iodato, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, origano, alloro, prezzemolo, piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 8006390010805
Dimensioni in cm: B 5,5 - H 10,5 - P 5,5

Imballo: 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090807 - **Dimensioni:** B 16,7 - H 10,6 - P 23 , **Peso in kg:** 1,4
Pallet: 80 x 120 cm - **Cartoni per strato :** 24 **Nr. Strati per pallet:** 5 **Totale cartoni :** 120 **altezza : 57**cm
Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 48 mesi

Condizioni di trasporto: Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità

Tracciabilità
Reg. (CE) n. 178t2002

L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare, dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sui mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione dela merce, il lotto delle materie prime impiegate per !a produzione. li codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. li nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un efficacie azione di ritiro dal mercato della
merce risultata eventualmente non conforme. ....

HACCP Attiva ai sensi del Reg. 8521200410E

Glutine **Non è presente glutine all'interno delle spezie**

Alcool Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione.

O.G.M. Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne
prevedano l'impiego (2006/1829/CE — 2006/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.

consigli di utilizzo Per pesci di 1/2 kg usare circa 10 g (1 cucchiaio) di ARIOSTO cospargendolo bene sulla superficie e nell'interno prima di mettere a cuocere. Per pesci alla griglia cospargere ARIOSTO a metà cottura. Non usare Sale perché ARIOSTO è già salato.

Caratteristiche organolettiche

Colore	grigio - verde
Consistenza	foglie secche in granuli
Odore	Tipico delle erbe/spezie contenute
Sapore	tipico delle spezie / aromatico

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g NUTRITIONAL VALUE AVEGANGE FOR 100g	
VALORE ENERGETICO ENERGY VALUE	Kcal 43,0 Kj 179,0
GRASSI / FADS	g 1,03
ACIDI GRASSI SATURI SATURED FATS ACID	g 0,32
CARBOIDRATI /CARBOHYDRATES	g 7,01
ZUCCHERI / SUGAR	g 1,69
PROTEINE / PROTEINS	g 1,39
SALE / SALT	g 82,0
SODIO / SODIUM	g 32,8

Caratteristiche microbiologiche:	**valori di riferimento**
Salmonella spp:	assente in 25g
Bacillus cereus:	inferiore a 1000 ufc / g
Clostridium perfringens:	inferiore a 100 ufc / g
Enterobatteriacee:	< 10 ufc / g
Contaminanti biologici insetti ed infestanti:	assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283
Inquinanti:	Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria
Allergeni :	Non contiene allergeni

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158
tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it