



Rev.1 del 07/2018



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO CON AGLIO E PEPERONCINO 60 G

**Denominazione di vendita:** Cod. Referenza 01103

**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

**Elenco ingredienti:** Aglio (contiene anidride solforosa), peperoncino, sale, prezzemolo, spinaci.

**Codice Ean prodotto:** 80065395

**Dimensioni in cm:** B 5,5 - H 10,5 - P 5,5

**Imballo:** 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090036 - **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 :** 73cm

**Shelf life:** 18 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 15 mesi

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

### Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

### Tracciabilità

Reg. (CE) n. 178/2002

#### Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità

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 sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme. ....

### HACCP

#### Glutine

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/10E

**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

Una dose di preparato ( 1 cucchiaino ) è sufficiente per 4 persone. Versare l'aglio e peperoncino in olio di oliva, lasciare macerare per qualche minuto, soffriggere leggermente e condire la pasta. Non usare sale perché ARIOSTO è già salato.

### Conservazione

#### Caratteristiche organolettiche

Colore

grigio - verde, miscelazione di 4 ingredienti e sale

Consistenza

foglie secche in granuli

Odore

Tipico delle erbe/spezie contenute

Sapore

tipico delle spezie / aromatico e piccante

#### Caratteristiche microbiologiche:

**Salmonella spp:**

**valori di riferimento**  
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 :**

In possibili tracce Anidride solforosa

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it