



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ARIOSTO PER CARNI ARROSTO E AI FERRI 80 G

Rev.1 del 07/2018



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01071
Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 80065302
Dimensioni in cm: B 5,5 - H 10,5 - P 5,5

Imballo: 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090155 - **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: 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

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.

Tracciabilità
 Reg. (CE) n. 178t2002

HACCP
Glutine

Attiva ai sensi del Reg. 8521200410E
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 polli e arrosti di un kg usare circa 10 g (1 cucchiaino) di preparato cospargendolo bene sulla superficie e nell'interno della carne prima di metterlo a cuocere. Per tutti gli altri usi (carni alla griglia, bistecche, petti di pollo, tacchino, maiale e fegato), cospargere Ariosto a metà cottura, non usare sale.

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

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 AVERAGE FOR 100g	
VALORE ENERGETICO	Kcal 43,0
ENERGY VALUE	Kj 179,0
GRASSI / FATS	g 1,43
ACIDI GRASSI SATURI	g 0,32
SATURATED 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 31,8

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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
ARIOSTO PER CARNI ARROSTO E AI FERRI 20 G

Rev.1 del 07/2018



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01010
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 8006390001193
Dimensioni in cm: B 1 5,5 - H 8,5 - P 1

Imballo: 50 pz - **Codice ITF :** 80065517 - **Dimensioni:** B 16 - H 9 - P 24
Peso in kg: 1,3
Pallet: 80 x 120 cm - **Cartoni per strato :** 20 Nr. **Strati per pallet:** 5 **Totale cartoni :** 100 **altezza :** 73cm
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 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. 8521200410E
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 polli e arrosti di un kg usare circa 10 g (1 cucchiaino) di preparato cospargendolo bene sulla superficie e nell'interno della carne prima di mettere a cuocere. Per tutti gli altri usi (carni alla griglia, bistecche, petti di pollo, tacchino, maiale e fegato), cospargere Ariosto a metà cottura, non usare sale.

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 AVERAGE FOR 100g	
VALORE ENERGETICO	Kcal 43,0
ENERGY VALUE	KJ 179,0
GRASSI / FATS	g 1,03
ACIDI GRASSI SATURI	g 0,33
SATURATED FATS ACID	
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:

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