



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
ARIOSTO PER PATATE FRITTE E ARROSTO 80 G

Rev.1 del 07/2018



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01073
Paese di lavorazione del prodotto: Italia

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

Codice Ean prodotto: 80065357
Dimensioni in cm: B 5,5 - H 10,5 - P 5,5

Imballo: 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090166 - **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

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. 852/2004/CE
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 un ottimo risultato cospargere le patate a metà cottura utilizzando ARIOSTO, non usare sale.

Conservazione
Caratteristiche organolettiche

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

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 / 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 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 comunitari;

Allergeni : Non contiene allergeni



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ARIOSTO PER PATATE FRITTE E ARROSTO 20 g

Rev.1 del 07/2018



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01012
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, coriandolo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 8006390001216
Dimensioni in cm: B 1 5,5 - H 8,5 - P 1

Imballo: 50 pz - **Dimensioni:** B 16 - H 9 - P 24 - **Peso in kg:** 0,6 **Codice ITF 80065524**

Pallet: 80 x 120 cm - **Cartoni per strato :** 20 **Nr. Strati per pallet:** 5 **Totale cartoni :** 100 **altezza :** 66cm

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 un ottimo risultato cospargere le patate a metà cottura utilizzando ARIOSTO, 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 0,32
SATURATED FATS ACID	g 0,32
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	g 7,01
ZUCCHERI / SUGAR	g 1,69
PROTEINE / PROTEINS	g 1,39
SALE / SALT	g 0,20
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

**Ariosto SpA**

Via Achille Grandi 10, 20090 Buccinasco (Milano) Italy
 Tel. +39 02 45703014 - Fax +39 02 45703030
 ariosto@ariosto.it - PEC: info@pec.ariosto.it - www.ariosto.it
 Codice Fiscale / Partita IVA: 10287290158

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Denominazione di vendita	ARIOSTO PER PATATE FRITTE E ARROSTO	
Codice di vendita	01045 Conf. 10 g	
Elenco ingredienti	Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, coriandolo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.	
Confezione / Imballo	Monodose da 10 g	
Confezione da kg /Imballo	1 pezzi / Confezione per uso alimentare conforme alle leggi vigenti Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011	
Shelf life:	60 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	48 mesi	

Conservazione	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato
Condizioni di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.
Modalità di trasporto	

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità

Tracciabilità Reg. (CE) n. 178/2002	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:	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE
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.



Caratteristiche sensoriali

Colore	Grigio verde
Odore	Tipico delle erbe/spezie contenute
Sapore	Tipico delle erbe/spezie contenute
Consigli di utilizzo	Per un ottimo risultato cospargere le patate a metà cottura, non usare sale.

Caratteristiche chimico-fisiche- micotossine

	VALORI LIMITE
Aflatossina B1 :	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

FITOFARMACI	Entro I limiti max residui previsti dal Reg. CE 396/05, 178/06, 149/08 E SUCCESSIVI
--------------------	---

Caratteristiche microbiologiche (valori guida)

	VALORI DI RIFERIMENTO
Bacillus cereus	assente UFC/25g
C.perfringens	assente UFC/25g
E.coli	assente UFC/25g
Salmonella spp	assente UFC/25g

Contaminanti biologici

	VALORI DI RIFERIMENTO
Insetti ed infestanti	Assenti in 50g Legge 30 aprile 1962, n. 283



ARIOSTO PER PATATE FRITTE E ARROSTO					
ALLERGENI					
<i>Ingredienti Potenzialmente Allergenici (Reg. CE 1169/2011)</i>	<i>COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto</i>	<i>COLONNA B) Nome specifico e quantità</i>	<i>COLONNA C) Rischio di contaminazione accidentale</i>	<i>COLONNA D) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio</i>	
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>	NO		NO	NO	
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO		NO	NO	
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO		NO	NO	
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	NO		NO	NO	
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO		NO	NO	
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	NO		NO	NO	
<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	NO		NO	NO	
<i>Frutta a guscio</i>	NO		NO	NO	
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	NO		NO	SI	
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO		NO	NO	
<i>Sesamo e prodotti a base di sesamo</i>	NO		NO	NO	
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	NO		NO	NO	
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO		NO	NO	
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</i>	NO		SI	SI	
<i>COLONNA A)</i>		<i>Indica se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo ingrediente o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso, nel caso in cui la sua concentrazione sia superiore ai limiti, qualora indicati.</i>			
<i>COLONNA B)</i>		<i>Indica l'ingrediente in cui potrebbe essere presente l'allergene e la quantità, senza precisione assoluta.</i>			
<i>COLONNA C)</i>		<i>L'azienda ha valutato che esiste il rischio di contaminazione accidentale nei flussi di lavoro ma lo gestisce come CP, pertanto applica tutte le misure preventive disposte in apposita procedura per escludere tale rischio.</i>			
<p><i>Quanto dichiarato ed indicato nella tabella sopra, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi il risultato della casistica realizzata in azienda e comunque da valutazioni meramente probabilistiche, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta, ma non costituiscono e non possono costituire garanzia di assenza in senso assoluto, stante anche i limiti tecnici e di rilevanza dei metodi analitici a disposizione (come espresso anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014, 3894)</i></p> <p><i>Rev.02 del 07.02.2019</i></p>					