



Rev.1 del 07/2018



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO PER PESCE ARROSTO E AI FERRI 80 G

**Denominazione di vendita:** Cod. Referenza 01074

**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

**Elenco ingredienti:** Sale, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, origano, alloro, prezzemolo, piante aromatiche.

**Codice Ean prodotto:** 80065364

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

**Imballo:** 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090173 - **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. 178/2002

### 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

Per pesci di 1/2 kg usare circa 10 g (1 cucchiaino) 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.

### 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 1,03
ACIDI GRASSI SATURI	g 0,32
SATURATED FATS ACID	g 0,32
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	g 7,01
ZUCCHERI / SUGAR	g 1,59
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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**ARIOSTO PER PESCE ARROSTO E AI FERRI 20 g**

Rev.1 del 07/2018



**Denominazione di vendita:** Cod. Referenza 01013  
**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia  
**Elenco ingredienti:** Sale, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, prezzemolo e piante aromatiche.

**Codice Ean prodotto:** 8006390001223  
**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:** 0,8    **Codice ITF 80065531**  
**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. 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**  
**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**

Per pesci di 1/2 kg usare circa 10 g (1 cucchiaino) 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 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