



Rev.1 del 07/2018



SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO PER SUGHÌ AL POMODORO 80 G

Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01072

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Sale marino, aglio, basilico, cipolla, carota, prezzemolo, porro, alloro, menta, capperi e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 80065340

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

Imballo: 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090180 - **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. 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.

Conservazione

consigli di utilizzo

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Soffriggere l'olio o il burro. Aggiungere quindi 500 g di pomodori pelati e 1 cucchiaio di Ariosto per sughì al pomodoro e far cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Per un ottimo ragù unire 100 g di carne macinata e cuocere per 40 minuti

Caratteristiche organolettiche

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

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 SUGHI AL POMODORO 14 G

Rev.1 del 07/2018



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01011

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Sale marino, aglio, basilico, cipolla, menta, capperi, carota, alloro, porro, prezzemolo e piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 8006390001209

Dimensioni in cm: B 1 5,5 - H 8,5 - P 1

Imballo: 50 bst - **Dimensioni:** B 16 - H 9 - P 24 **Peso in kg:** 0,8 **Codice ITF:** 80065548

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

Soffriggere l'olio o il burro. Aggiungere quindi 500 g di pomodori pelati e 1 cucchiaio di Ariosto per sughi al pomodoro e far cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Per un ottimo ragù unire 100 g di carne macinata e cuocere per 40 minuti

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 / 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:

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