



Rev.1 del 07/2018

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ariosto per CARNI Arrosto e ai Ferri



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01015

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: sale

marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 8006390001155

Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm: B 8,5 - H 21,5 - P 8,5

Imballo: pz 6 - **Codice ITF :** - **Dimensioni:** B27 - H22,5 - P18 ,

Peso in kg: 7,05

Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:**16 **Nr. Strati per pallet:** 4 **Totale cartoni :**64 **altezza :** 105cm

Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 58 mesi

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

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Tracciabilità

Reg. (CE) n. 178t2002

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/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 polli e arrosti di un kg usare circa 10 gr. (un cucchiaino raso) 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 salato

Valori nutrizionali

valore energetico in kcal 43, kj 179, **grassi** 1,3 di cui saturi 0,3 **carboidrati** 7, di cui zuccheri 1,69 **proteine** 1,39 **sale** g82, **sodio** g32,8

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 :

non contiene allergeni

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

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it



Rev.2 del 27/2019

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ARIOSTO CON AGLIO E PEPERONCINO VASO 1/2 Kg



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01106
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Aglio (contiene anidride solforosa) , peperoncino, sale, prezzemolo, spinaci.

Codice Ean prodotto: 80065395

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. 178t2002

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

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:

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 :

contiene Anidride Solforosa

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

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it



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

Rev.2 del 02/2019



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01033
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Sale marino iodato , rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 8006390010775
Dimensioni in cm: B 5,5 - H 10,5 - P 5,5

Imballo: 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090500 - **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

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 sui mercati 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 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

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

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 82,0
SODIO / SODIUM	g 32,8



Rev.1 del 07/2018



SCHEDA TECNICA PRODOTTO INSAPORITORE PER PESCE

Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01028

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, prezzemolo e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 80063900010287

Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm: B 8,5 - H 21,5 - P 8,5

Imballo: pz 6 - **Codice ITF :** 8006390090289 -

Dimensioni: B27 - H22,5 - P18 , **Peso in kg: 7,05**

Pallet: 80 x 120 cm - **cartoni per strato:1** **Nr. Strati per pallet: 4** **Totale cartoni :64** **altezza : 105cm**

Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna: 48**mesi

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

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Tracciabilità

Reg. (CE) n. 178t2002

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. 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

insaporitore di pesci per cotture al forno o alla piastra. Non usare sale, il prodotto 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

valore energetico in kcal 43, kj 179, **grassi** 1,3di cui saturi g0,3**carboidrati** 7,di cui zuccheri 1,69 **proteine**g1,39 **sale** g82, **sodio** g32,8

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 :

non contiene allergeni

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

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it



Rev.1 del 07/2018



SCHEDA TECNICA PRODOTTO INSAPORITORE PER SUGHI

Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01047
Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: sale marino, cipolla, basilico, prezzemolo, carota, chiodi di garofano, paprika, cannella, noce moscata e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 8006390010478
Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm: B 8,5 - H 21,5 - P 8,5

Imballo: pz 6 - **Codice ITF :** - **Dimensioni:** B27 - H22,5 - P18 ,
Peso in kg: 7,05
Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:**16 **Nr. Strati per pallet:** 4 **Totale cartoni :**64 **altezza :** 105cm
Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 48 mesi

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

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Tracciabilità

Reg. (CE) n. 178t2002

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. 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 - marroncino
Consistenza foglie secche in granuli
Odore Tipico delle erbe/spezie contenute
Sapore tipico delle spezie / aromatico salato

Valori nutrizionali

valore energetico in kcal 43, kj 179, grassi 1,3di cui saturi 0,3carboidrati 7,di cui zuccheri 1,69 **proteine**1,39 **sale** g82, **sodio** g32,8

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 :

non contiene allergeni

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

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it



Rev.1 del 07/2018

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Insaporitore per PATATE FRITTE e ARROSTO



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01031

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

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

Codice Ean prodotto: 8006390010317

Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm: B 8,5 - H 21,5 - P 8,5

Imballo: pz6 - **Codice ITF :** - **Dimensioni:** B27 - H22,5 - P18 ,

Peso in kg: 7,05

Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:** 16 Nr. **Strati per pallet:** 4 **Totale cartoni :** 64 **altezza :** 105cm

Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 48 mesi

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

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Tracciabilità

Reg. (CE) n. 178t2002

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 sui mercati 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 patate arrosto e fritte, non utilizzare sale, il prodotto è già salato.

Caratteristiche organolettiche

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

Valori nutrizionali

valore energetico in kcal 43, kj 179, **grassi** 1,3 di cui saturi g0,3 **carboidrati** 7, di cui zuccheri 1,69 **proteine** g1,39 **sale** g82, **sodio** g32,8

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