

**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	MACINATRIC PEPE NERO	
Codice di vendita	02214/6 Barattolino vetro	
Elenco ingredienti	Pepe nero.	
Confezione Vetro / Imballo	6 pezzi / barattoli in vetro	
Shelf life: Shelf life garantita alla consegna:	36 mesi 24 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	Marrone nerastro con tonalità giallognole e sfumature grigiastre
Odore	Caratteristico, fresco, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il pepe nero è indicato in tutti i tipi di piatti. Ha un sapore deciso e piccante.

Caratteristiche chimico-fisiche- micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità:	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali:	7 max g / 100 g
Granulometria:	90 min g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm)
impurità	≤1 g/100g
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



PEPE NERO 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		NO	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>			
<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>					
<i>Rev.02 del 07.02.2019</i>					

**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	MACINATRIC MIX CREOLA	
Codice di vendita	02213/6 Barattolino vetro	
Elenco ingredienti	Pepe nero, pepe bianco, pepe verde, bacche rosa..	
Confezione Vetro / Imballo	6 pezzi / barattoli in vetro	
Shelf life: Shelf life garantita alla consegna:	36 mesi 24 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	Bianco giallastro, verde, rosa marrone nerastro.
Odore	Caratteristico, intenso, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il pepe mix creola è indicato in tutti i tipi di piatti. Macinato direttamente in tavola sprigiona un gusto unico.

Caratteristiche chimico-fisiche- micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità:	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali:	3 max g / 100 g
Granulometria:	Max 20 g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm)
impurità	≤1 g/100g
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



MIX CREOLA 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	SI	
<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		NO	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>			
<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 rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come espresso anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014, 3894)</i>					
<i>Rev.02 del 07.02.2019</i>					



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	PEPERONCINO INTERO	
Codice di vendita	02269 Barattolino vetro	
Elenco ingredienti	Peperoncino	
Confezione Vetro / Imballo	6 pezzi / barattoli in vetro	
Shelf life:	24 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	18 mesi alla consegna	

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	Da rosso intenso a rosso scuro. I semi sono di colore giallo.
Odore	Caratteristico, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il peperoncino è indicato per salse, sughi, marinade di pesce; gli usi sono molteplici infatti può essere macinato oppure mettere in infusione nell'olio o impastare con aglio fresco.

Caratteristiche chimico-fisiche- micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità:	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali:	10 max g / 100 g
Granulometria:	Frutti interi di dimensioni approssimative pari a 1-3 cm.
impurità	≤1 g/100g
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



PEPERONCINO 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 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		NO	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>		
<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>				
<i>Rev.02 del 07.02.2019</i>				

**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	MACINATRIC SALE IODATO	
Codice di vendita	02212/6 Barattolino vetro	
Elenco ingredienti	Sale iodato.	
Confezione Vetro / Imballo	6 pezzi / barattoli in vetro	
Shelf life:	60 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	58 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 chimico-fisiche

Aspetto	Cristalli bianchi
Densità apparente	1,2 Kg/L
Solubilità in acqua (20°C)	360 g/L
Nome chimico	Sodio cloruro

Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Umidità:	0.12
Residuo solubile in acqua	0.03 % s.s
Titolo in sodio cloruro	99,6 % s.s
Iodio	3 mg/100g
Arsenico	0.05 mg/Kg
Rame	0.10 mg/Kg
Piombo	0.3 mg/Kg
Cadmio	0.05 mg/Kg
Mercurio	0.02 mg/Kg



SALE IODATO ALLERGENI					
Ingredienti Potenzialmente Allergenici (Reg. CE 1169/2011)	COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto	COLONNA B) Nome specifico e quantità	COLONNA C) Rischio contaminazione accidentale	COLONNA D) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte	NO		NO	NO	
Frutta a guscio	NO		NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	SI	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO		NO	SI	
COLONNA A)	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.				
COLONNA B)	Indica l'ingrediente in cui potrebbe essere presente l'allergene e la quantità, senza precisione assoluta.				
COLONNA C)	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.				
<p>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 rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come espresso anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014, 3894)</p>					
Rev.02 del 07.02.2019					

**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	MACINATRIC SALE NERO HAWAII	
Codice di vendita	02210/6 Barattolino vetro	
Elenco ingredienti	Sale nero.	
Confezione Vetro / Imballo	6 pezzi / barattoli in vetro	
Shelf life: Shelf life garantita alla consegna:	60 mesi 58 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 chimico-fisiche

Aspetto	Cristalli variano dal marrone chiaro al marrone scuro
caratteristiche	Bassa umidità, assenza di odore e tipico aroma di sale
Nome chimico	Sodio cloruro

Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Umidità:	< 0.5 %
Residuo insolubile	0.38 % s.s
Titolo in sodio cloruro	>97 % s.s
Arsenico	0.02 mg/Kg
Rame	nr
Piombo	0.04-0.01 mg
Cadmio	nr
Mercurio	nr



SALE NERO DELLE HAWAII 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 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	NO
<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		NO	NO
<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>			
<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 rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come espresso anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014, 3894)</i>				
<i>Rev.02 del 07.02.2019</i>				

**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	MACINATRIC SALE ROSA HIMALAYA	
Codice di vendita	02210/6 Barattolino vetro	
Elenco ingredienti	Sale rosa.	
Confezione Vetro / Imballo	6 pezzi / barattoli in vetro	
Shelf life: Shelf life garantita alla consegna:	60 mesi 58 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 chimico-fisiche

Aspetto	Cristalli variano dal bianco a varie sfumature di rosa e rosso
caratteristiche	Bassa umidità, assenza di odore e tipico aroma di sale
Nome chimico	Sodio cloruro

Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Umidità:	< 0.5 %
Residuo insolubile	0.38 % s.s
Titolo in sodio cloruro	>97 % s.s
Arsenico	0.02 mg/Kg
Rame	nr
Piombo	0.04-0.01 mg
Cadmio	nr
Mercurio	nr



SALE DELL' HIMALAYA 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 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	NO
<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		NO	NO
<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>			
<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 rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come espresso anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014, 3894)</i>				
<i>Rev.02 del 07.02.2019</i>				