



Rev.1 del 07/2018

SCHEDA TECNICA PRODOTTO MASTELLO PER CARNI Arrosto



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01085

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: 8006390010850

Prodotto da kg. 12 Dimensioni in cm: B 30 - H 32 - P 30

Imballo: 1 pz - **Dimensioni:** B 30, H 32, P 30 **Peso in kg:** 12 kg

Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:** 9 **Nr. Strati per pallet:** 3

Totale cartoni : 27 **altezza :** 116cm

Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 58 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 polli e arrostiti 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. 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 1,3 di cui saturi g0,3 carboidrati 7, di cui zuccheri 1,69 **proteine** g1,39 **sale** g82, **sodio** g32,8

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella spp:

Bacillus cereus:

Clostridium perfringens:

Enterobatteriacee:

Contaminanti biologici

insetti ed infestanti:

Inquinanti:

Allergeni :

valori di riferimento

assente in 25g

inferiore a 1000 ufc / g

inferiore a 100 ufc / g

< 10 ufc / g

assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283

Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria

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 MASTELLO PER CARNI Arrosto



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01016
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: 8006390001162
Prodotto da kg. 2,5 Dimensioni in cm: B 18 - H 18 - P 18

Imballo: 4 mastelli per cartone - **Codice ITF :** 8006390092986 -
Dimensioni: B20 - H34 - P39 , **Peso in kg:** 2,5
Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:**12 **Nr. Strati per pallet:** 3
Totale cartoni :36 **altezza :** 120cm
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

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 polli e arrostiti 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. 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: 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