

**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	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	
Codice di vendita	08066	
Codice Ean	8006390080662	
Paese di coltivazione del	Italia	
Elenco ingredienti	Riso Camaroli italiano, Cipolla, Curcuma, Zafferano 0.01 %	
Confezione	Sacchetto per alimenti sottovuoto e termosaldato Materiale lato a contatto con l'alimento: PE	
Imballo, Peso in kg:	12 pezzi, 0.300 g	
Codice ITF IMBALLO:	8006390090661	
Etichetta	Cavallotto	
Shelf life:	24 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	18 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
Glutine	Vedi tabella Allergeni - Il riso (genere <i>Oryza</i>) non contiene glutine
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.
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.



Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche

	Certificato	Adatto
Kosher		✓
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani		✓
Vegano		✓

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco perlaceo (riso) – Arancio/rosso (zafferano in polvere)
Consistenza	Soda
Odore	Tipico del riso con le sue peculiari essenze, delicato - accentuato odore di zafferano
Sapore	Sapore intenso tipico dello zafferano

Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2)	< 4,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Aflatossina B1	< 2,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Deossivalenolo	< 750 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Zearalenone	< 75 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Cadmio	< 0,04 µg/kg Reg (UE) n. 488/2014 - Alimenti a base di cereali
Piombo	< 0,05 µg/kg Reg (UE) n. 2015/1005 - Alimenti a base di cereali

Caratteristiche microbiologiche (valori guida)

	VALORI DI RIFERIMENTO
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/g
Enterobacteriacee	< 10 ² UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
E.coli	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 ³ UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g

Contaminanti biologici

	VALORI DI RIFERIMENTO
Insetti ed infestanti	Assenti in 50g Legge 30 aprile 1962, n. 283



Allergeni	INGREDIENTE	STESSA LINEA	PRESENZA IN AZIENDA
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine			◆
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			◆
Uova e prodotti a base di uova			
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			◆
Latte e prodotti a base di latte			
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)			◆ Nocciole, Mandorle Pistacchi, Noci
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Solfiti (concentrazione $\geq 10\text{mg/kg}$)			
Sedano e prodotti a base di sedano			◆
Senape e prodotti a base di senape			
Lupini e prodotti a base di lupini			

La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.

La produzione e il confezionamento dei risotti avviene in un locale chiuso e adibito unicamente, nel quale vengono manipolati unicamente gli ingredienti per la creazione della ricetta; si escludono per cui eventuali contaminazioni con altri allergeni presenti in azienda.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g di prodotto		
Energia	1483/349	kJ/kcal
Grassi	0.8	g
- di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	78	g
- di cui zuccheri	1.2	g
Fibre	1.3	g
Proteine	7.2	g
Sale	0.02	g

Rev.1 del 07/2018



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	RISOTTO AGLI ASPARAGI	
Codice di vendita	08065	
Codice Ean	8006390080655	
Paese di coltivazione del	Italia	
Elenco ingredienti	Riso Camaroli italiano, Asparagi 1,3%, Cipolla, prezzemolo	
Confezione	Sacchetto per alimenti sottovuoto e termosaldato Materiale lato a contatto con l'alimento: PE	
Imballo, Peso in kg:	12 pezzi, 0.300 g	
Codice ITF IMBALLO:	8006390090654	
Etichetta	Cavallotto	
Shelf life:	24 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	18 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
Glutine	Vedi tabella Allergeni - Il riso (genere <i>Oryza</i>) non contiene glutine
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.
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.



Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche

	Certificato	Adatto
Kosher		✓
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani		✓
Vegano		✓

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco perlaceo (riso) – verde (prezzemolo e asparagi)
Consistenza	Soda
Odore	Tipico del riso con le sue peculiari essenze, delicato - accentuato odore di asparagi, prezzemolo, cipolla
Sapore	Sapore intenso tipico degli asparagi

Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2)	< 4,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Aflatossina B1	< 2,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Deossivalenolo	< 750 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Zearalenone	< 75 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Cadmio	< 0,04 µg/kg Reg (UE) n. 488/2014 - Alimenti a base di cereali
Piombo	< 0,05 µg/kg Reg (UE) n. 2015/1005 - Alimenti a base di cereali

Caratteristiche microbiologiche (valori guida)

	VALORI DI RIFERIMENTO
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/g
Enterobacteriacee	< 10 ² UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
E.coli	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 ³ UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g

Contaminanti biologici

	VALORI DI RIFERIMENTO
Insetti ed infestanti	Assenti in 50g Legge 30 aprile 1962, n. 283



Allergeni	INGREDIENTE	STESSA LINEA	PRESENZA IN AZIENDA
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine			◆
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			◆
Uova e prodotti a base di uova			
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			◆
Latte e prodotti a base di latte			
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)			◆ Nocciole, Mandorle Pistacchi, Noci
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Solfiti (concentrazione $\geq 10\text{mg/kg}$)			
Sedano e prodotti a base di sedano			◆
Senape e prodotti a base di senape			
Lupini e prodotti a base di lupini			

La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.

La produzione e il confezionamento dei risotti avviene in un locale chiuso e adibito unicamente, nel quale vengono manipolati unicamente gli ingredienti per la creazione della ricetta; si escludono per cui eventuali contaminazioni con altri allergeni presenti in azienda.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g di prodotto		
Energia	1458/343	kJ/kcal
Grassi	0.5	g
- di cui acidi grassi saturi	0.1	g
Carboidrati	77	g
- di cui zuccheri	1.2	g
Fibre	2.7	g
Proteine	6.3	g
Sale	0.02	g

Rev.1 del 07/2018

**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	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	
Codice di vendita	08067	
Codice Ean	8006390080679	
Paese di coltivazione del	Italia	
Elenco ingredienti	Riso Camaroli italiano, Funghi porcini secchi (Boletus edulis e rel.gruppo) 2.6 %, cipolla	
Confezione	Sacchetto per alimenti sottovuoto e termosaldato Materiale lato a contatto con l'alimento: PE	
Imballo, Peso in kg:	12 pezzi, 0.300 g	
Codice ITF IMBALLO:	8006390090678	
Etichetta	Cavallotto	
Shelf life:	24 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	18 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 una efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.
HACCP:	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE
Glutine	Vedi tabella Allergeni - Il riso (genere <i>Oryza</i>) non contiene glutine
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.
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.



Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche

	Certificato	Adatto
Kosher		✓
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani		✓
Vegano		✓

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco perlaceo (riso) – Marroncino chiaro (funghi porcini)
Consistenza	Soda
Odore	Tipico del riso con le sue peculiari essenze, delicato - accentuato odore di funghi
Sapore	Sapore intenso tipico dei funghi porcini

Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2)	< 4,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Aflatossina B1	< 2,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Deossivalenolo	< 750 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Zearalenone	< 75 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Cadmio	< 0,04 µg/kg Reg (UE) n. 488/2014 - Alimenti a base di cereali
Piombo	< 0,05 µg/kg Reg (UE) n. 2015/1005 - Alimenti a base di cereali

Caratteristiche microbiologiche (valori guida)

	VALORI DI RIFERIMENTO
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/g
Enterobacteriacee	< 10 ² UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
E.coli	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 ³ UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g

Contaminanti biologici

	VALORI DI RIFERIMENTO
Insetti ed infestanti	Assenti in 50g Legge 30 aprile 1962, n. 283



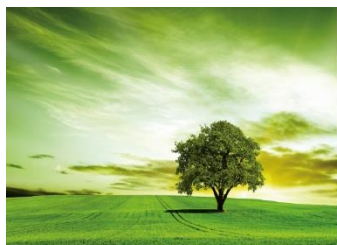
Allergeni	INGREDIENTE	STESSA LINEA	PRESENZA IN AZIENDA
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine			◆
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			◆
Uova e prodotti a base di uova			
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			◆
Latte e prodotti a base di latte			
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)			◆ Nocciole, Mandorle Pistacchi, Noci
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Solfiti (concentrazione $\geq 10\text{mg/kg}$)			
Sedano e prodotti a base di sedano			◆
Senape e prodotti a base di senape			
Lupini e prodotti a base di lupini			

La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.

La produzione e il confezionamento dei risotti avviene in un locale chiuso e adibito unicamente, nel quale vengono manipolati unicamente gli ingredienti per la creazione della ricetta; si escludono per cui eventuali contaminazioni con altri allergeni presenti in azienda.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g di prodotto		
Energia	1485/350	kJ/kcal
Grassi	0.5	g
- di cui acidi grassi saturi	0.1	g
Carboidrati	79	g
- di cui zuccheri	1.0	g
Fibre	2.1	g
Proteine	6.9	g
Sale	0.02	g

Rev.1 del 07/2018

**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	RISOTTO ALLA TREVIGIANA	
Codice di vendita	08068	
Codice Ean	8006390080686	
Paese di coltivazione del riso	Italia	
Paese di lavorazione del riso	Italia	
Elenco ingredienti	Riso Carnaroli italiano, Radicchio 1,3%, Cipolla	
Confezione	Sacchetto per alimenti sottovuoto e termosaldato Materiale lato a contatto con l'alimento: PE	
Imballo, Peso in kg:	12 pezzi, 0.300 g	
Codice ITF IMBALLO:	8006390090685	
Etichetta	Cavallotto	
Shelf life:	24 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	18 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 una efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.
HACCP:	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE
Glutine	Vedi tabella Allergeni - Il riso (genere <i>Oryza</i>) non contiene glutine
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.
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.



Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche

	Certificato	Adatto
Kosher		✓
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani		✓
Vegano		✓

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco perlaceo (riso) – viola-rosso (radicchio)
Consistenza	Soda
Odore	Tipico del riso con le sue peculiari essenze, delicato - accentuato odore di radicchio e cipolla
Sapore	Sapore intenso tipico del radicchio, tipicamente amarognolo

Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2)	< 4,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Aflatossina B1	< 2,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Deossivalenolo	< 750 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Zearalenone	< 75 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Cadmio	< 0,04 µg/kg Reg (UE) n. 488/2014 - Alimenti a base di cereali
Piombo	< 0,05 µg/kg Reg (UE) n. 2015/1005 - Alimenti a base di cereali

Caratteristiche microbiologiche (valori guida)

	VALORI DI RIFERIMENTO
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/g
Enterobacteriacee	< 10 ² UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
E.coli	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 ³ UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g

Contaminanti biologici

	VALORI DI RIFERIMENTO
Insetti ed infestanti	Assenti in 50g Legge 30 aprile 1962, n. 283



Allergeni	INGREDIENTE	STESSA LINEA	PRESENZA IN AZIENDA
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine			◆
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			◆
Uova e prodotti a base di uova			
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			◆
Latte e prodotti a base di latte			
Frutta con guscio e prodotti derivati(Es.noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)			◆ Nocciole, Mandorle Pistacchi, Noci
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Solfiti (concentrazione $\geq 10\text{mg/kg}$)			
Sedano e prodotti a base di sedano			◆
Senape e prodotti a base di senape			
Lupini e prodotti a base di lupini			

La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.

La produzione e il confezionamento dei risotti avviene in un locale chiuso e adibito unicamente, nel quale vengono manipolati unicamente gli ingredienti per la creazione della ricetta; si escludono per cui eventuali contaminazioni con altri allergeni presenti in azienda.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g di prodotto		
Energia	1472/347	kJ/kcal
Grassi	0.5	g
- di cui acidi grassi saturi	0.1	g
Carboidrati	78	g
- di cui zuccheri	1.6	g
Fibre	1.9	g
Proteine	6.3	g
Sale	0.02	g

Rev.1 del 07/2018



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	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	
Codice di vendita	08069	
Codice Ean	8006390080693	
Paese di coltivazione del	Italia	
Elenco ingredienti	Riso Carnaroli italiano, Zucchine 3,3%, Cipolla, prezzemolo	
Confezione	Sacchetto per alimenti sottovuoto e termosaldato Materiale lato a contatto con l'alimento: PE	
Imballo, Peso in kg:	12 pezzi, 0.300 g	
Codice ITF IMBALLO:	8006390090692	
Etichetta	Cavallotto	
Shelf life:	24 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	18 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
Glutine	Vedi tabella Allergeni - Il riso (genere <i>Oryza</i>) non contiene glutine
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.
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.



Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche

	Certificato	Adatto
Kosher		✓
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani		✓
Vegano		✓

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco perlaceo (riso) – verde (zucchine)
Consistenza	Soda
Odore	Tipico del riso con le sue peculiari essenze, delicato - accentuato odore di cipolla
Sapore	Sapore intenso tipico delle zucchine delicato

Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2)	< 4,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Aflatossina B1	< 2,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Deossivalenolo	< 750 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Zearalenone	< 75 µg/kg Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto
Cadmio	< 0,04 µg/kg Reg (UE) n. 488/2014 - Alimenti a base di cereali
Piombo	< 0,05 µg/kg Reg (UE) n. 2015/1005 - Alimenti a base di cereali

Caratteristiche microbiologiche (valori guida)

	VALORI DI RIFERIMENTO
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/g
Enterobacteriacee	< 10 ² UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
E.coli	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 ³ UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g

Contaminanti biologici

	VALORI DI RIFERIMENTO
Insetti ed infestanti	Assenti in 50g Legge 30 aprile 1962, n. 283



Allergeni	INGREDIENTE	STESSA LINEA	PRESENZA IN AZIENDA
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine			◆
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			◆
Uova e prodotti a base di uova			
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			◆
Latte e prodotti a base di latte			
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)			◆ Nocciole, Mandorle Pistacchi, Noci
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Solfiti (concentrazione $\geq 10\text{mg/kg}$)			
Sedano e prodotti a base di sedano			◆
Senape e prodotti a base di senape			
Lupini e prodotti a base di lupini			

La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.

La produzione e il confezionamento dei risotti avviene in un locale chiuso e adibito unicamente, nel quale vengono manipolati unicamente gli ingredienti per la creazione della ricetta; si escludono per cui eventuali contaminazioni con altri allergeni presenti in azienda.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g di prodotto		
Energia	1472/347	kJ/kcal
Grassi	0.5	g
- di cui acidi grassi saturi	0.1	g
Carboidrati	78	g
- di cui zuccheri	0.9	g
Fibre	2.5	g
Proteine	6.1	g
Sale	0.02	g

Rev.1 del 07/2018