

**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	SALE AROMATIZZATO BIO PER CARNI	
Codice di vendita	01088	
Codice Ean	8006390010881	
Elenco ingredienti	Sale Marino Integrale, rosmarino, aglio, salvia, lauro, ginepro, curcuma, zenzero, limone.	
Dimensioni in cm:	B5, 5 H 10,5 P 5,5	
Imballo, Peso netto:	6 PEZZI, 100 g	
Codice ITF IMBALLO:	8006390090883	
Cartone:	Peso kg. 0.830	
Dimensioni in cm:	B11, H 10.5 P 28	
Pallet 80 x 120 cm	80 x 120 cm	
Cartoni per strato	48	
N. strati per pallet	5	
Totale cartoni per pallet:	240	
Altezza	73 cm	
Shelf life:	60 mesi	
Shelf life garantita alla consegna:	48 mesi	

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	Non è presente glutine all'interno del prodotto
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	Ideale per aggiungere un pizzico di magia ai tuoi piatti, se utilizzato come una normale salatura, trasforma carni bianche e rosse, arrosto alla griglia o in padella in gustose specialità della casa.



Caratteristiche organolettiche

Colore	Grigio -Verde
Consistenza	Tipica di erbe e sale
Odore	Tipico delle erbe 7 spezie contenute
Sapore	Sapore tipico di spezie aromatizzate
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni

Caratteristiche microbiologiche (valori guida)

	VALORI DI RIFERIMENTO
Bacillus cereus:	Inferior a 1000 ufc/ g
Clostridium perfringens:	inferior a 100 ufc/g
Enterobatteriacee:	Inferior a 10 ufc/ g
Salmonella spp	Assente in 25g

Contaminanti biologici

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g	
VALORE ENERGETICO	kcal 35
	kj 147
Grassi/Fats	g 0,5
di cui acidi grassi saturi	g 0
Carboidrati	g 5,9
di cui zuccheri	g 0,55
Proteine	g 0,6
Sale	g 85
Sodio	g 34