



Rev.2 del 09/2021



SCHEMA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO UMIDO 80 G

Cod. Referenza 01075

Denominazione di vendita: Ariosto per Carni in Umido

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: 80065371

Dimensioni in cm: B 5,3 - H 10 - P 5,3

Imballo: 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090753 - **Dimensioni:** B 16,7 - H 10 - P 23 , **Peso in kg:** 1,42

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

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011

nessun allergene dichiarato

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

Barattolo e tappo (PP5) ed etichetta (PET1) sono idonei al contatto alimentare (Reg. 1935/2004/CE, Reg. 1895/2005/CE, Reg. 10/2011/UE, Reg. 2023/2006/CE e Legislazione Italiana DM 21/03/1973-DPR 777/82).

Etichettatura ambientale D. Lgs 116/2020

Barattolo e tappo: plastica; **etichetta sliver:** plastica.

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.

HACCP

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

Glutine

Non è presente glutine all'interno delle spezie

Trattamenti ionizzanti

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti.

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.

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Caratteristiche organolettiche

Colore

grigio - verde

Consistenza

foglie secche in granuli

Odore

Tipico delle erbe/spezie contenute

Sapore

tipico delle spezie / aromatico

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

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

insetti ed infestanti:

Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e

Inquinanti:

comunitaria