



Rev. 2 del 09/2021



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO PER CARNI ARROSTO GUSTO PICCANTE 80 G

**Cod. Referenza** 01078

**Denominazione di vendita:** Ariosto per Carni Arrosto e Grigliate gusto Piccante

**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

**Elenco ingredienti:** Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, peperoncino, pepe nero, paprika e piante aromatiche.

**Codice Prodotto:** 8006390010782

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

**Imballo:** 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090784 - **Dimensioni:** B 16,7 - H 10 - P 23 , **Peso in kg:** 1,4

**Pallet:** 80 x 120 cm - **Cartoni per strato :** 24 Nr. **Strati per pallet:** 5 **Totale cartoni :** 120 **altezza :** 73cm

**Shelf life:** 48 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 36 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:** plastica.

### 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.

**HACCP  
Glutine**

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

**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**

**insetti ed infestanti:**

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

**Inquinanti:**

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

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
ARIOSTO PER CARNI ARROSTO GUSTO PICCANTE

Rev.2 del 09/2021



**Denominazione di vendita:** Cod. Referenza 01067  
**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

**Elenco ingredienti:** sale, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, peperoncino, pepe nero, paprika e piante aromatiche.

**Codice Ean prodotto:** 8006390010676  
**Dimensioni in cm:** B 1 5,5 - H 8,5 - P 1

**Imballo:** 25 bst - **Dimensioni:** B 16 - H 9 - P 14 **Peso in kg:** 0,632  
**Pallet:** 80 x 120 cm - **Cartoni per strato:** 38 Nr. **Strati per pallet:** 3 **Totale cartoni:** 114 **altezza:** 50cm  
**Shelf life:** 48 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 36 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** La busta in PET/PE è idonea al contatto alimentare per la parte del polietilene (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** Busta (Altro 7) raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

**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.

**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.

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore** grigio - verde  
**Consistenza** foglie secche in granuli  
**Odore** Tipico delle erbe/spezie contenute  
**Sapore** tipico delle spezie / aromatico

**Caratteristiche microbiologiche:**

**Salmonella spp:** valori di riferimento  
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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
NUTRITIONAL VALUE AVERAGE FOR 100g	
VALORE ENERGETICO	Kcal 43,0
ENERGY VALUE	KJ 179,0
GRASSI / FATS	g 1,03
ACIDI GRASSI SATURI	g 0,32
SATURATED FATS ACID	g 0,32
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	g 7,01
ZUCCHERI / SUGAR	g 1,69
PROTEINE / PROTEINS	g 1,39
SALE / SALT	g 82,0
SODIO / SODIUM	g 32,8

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it