



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ARIOSTO PER PATATE FRITTE E ARROSTO 80 G

Rev.2 del 09/2021



Cod. Referenza 01073

Denominazione di vendita: Ariosto per patate fritte e arrosto

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Sale marino, aglio, rosmarino, salvia, ginepro, basilico, maggiorana, origano, alloro, coriandolo, prezzemolo e piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 80065357

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

Imballo: 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090166 -

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

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 50 g 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 PATATE FRITTE E ARROSTO 20 g

Rev.2 del 09/2021



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01012
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, coriandolo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 8006390001216
Dimensioni in cm: B 1 5,5 - H 8,5 - P 1

Imballo: 50 pz - **Dimensioni:** B 16 - H 9 - P 14 **Peso in kg:** 0,632
Codice ITF: 80065524
Pallet: 80 x 120 cm - **Cartoni per strato:** 20 Nr. **Strati per pallet:** 5 **Totale cartoni:** 100 **altezza:** 66cm
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 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/CE
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: 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	
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