



Rev.2 del 09/2021



SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO PER SUGHÌ AL POMODORO 80 G

Cod. Referenza 01072

Denominazione di vendita: Ariosto per Sughì al Pomodoro

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Sale marino, aglio, basilico, cipolla, carota, prezzemolo, porro, alloro, menta, capperi e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 80065340

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

Imballo: 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090180 - **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 50g rif. Legge 30 aprile 1962, n283

Inquinanti:

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ARIOSTO PER SUGHI AL POMODORO 14 G

Rev.2 09/2021



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01011
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Sale marino, aglio, basilico, cipolla, menta, cappero, carota, alloro, porro, prezzemolo e piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 8006390001209
Dimensioni in cm: B 1 5,5 - H 8,5 - P 1



Imballo: 50 bst - **Dimensioni:** B 16 - H 9 - P 24 **Peso in kg:** 0,8 **Codice ITF 80065548**

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. 178t/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. 8521200410E
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.

consigli di utilizzo

Soffriggere l'olio o il burro. Aggiungere quindi 500 g di pomodori pelati e 1 cucchiaio di Ariosto per sughi al pomodoro e far cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Per un ottimo ragù unire 100 g di carne macinata e cuocere per 40 minuti

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 AVEGANCE FOR 100g	
VALORE ENERGETICO	Kcal 43,00
ENERGY VALUE	KJ 182,0
GRASSI / FATS	g 0,37
ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATS ACID	g 0,32
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	g 7,88
ZUCCHERI / SUGAR	g 4,40
PROTEINE / PROTEINS	g 2,05
SALE / SALT	g 85,23
SODIO / SODIUM	g 34,09

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158
tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it