



Rev.2 del 09/2021



SCHEDA TECNICA PRODOTTO MASTELLO PER CARNI Arrosto 2,5 kg

Denominazione di vendita: Ariosto per carni Arrosto e ai Ferri
Codice Referenza 01016

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 8006390001162

Prodotto da kg. 2,5 Dimensioni in cm: B 18 - H 18 - P 18

Confezione

Imballo: 4 mastelli per cartone - **Codice ITF :** 8006390092986 -

Dimensioni: B20 - H34 - P39 , **Peso in kg:** 2,5

Bancale

Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:**12 **Nr. Strati per pallet:** 3

Totale cartoni :36 altezza : 120cm

Durabilità

Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 58 mesi

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011

nessun allergene dichiarato

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

Recipiente (PP5) e coperchio (PP5) 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

Recipiente (PP5) e coperchio (PP5): **raccolta plastica.** Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Condizioni di trasporto:

Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

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

Valori nutrizionali

valore energetico in kcal 43, kj 179, **grassi** 1,3di cui saturi g0,3**carboidrati** 7,di cui zuccheri 1,69 **proteine**g1,39 **sale** g82, **sodio** g32,8

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 50gr 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



Rev.2 del 09/2021



SCHEMA TECNICA PRODOTTO MASTELLO PER CARNI Arrosto 12 Kg

Denominazione di vendita: Ariosto per Carni ai ferri e arrosto

Codice Referenza: 01085

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 8006390010850

Prodotto da kg: 12 **Dimensioni in cm:** B 30 - H 32 - P 30

Imballo: 1 pz - **Dimensioni:** B 30, H 32, P 30 **Peso in kg:** 12 kg

Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:**9 **Nr. Strati per pallet:** 3

Totale cartoni :27 **altezza :** 116cm

Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 58 mesi

Durabilità

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

Etichettatura ambientale D. Lgs 116/2020

Condizioni di trasporto:

Conservazione

Nessun allergene dichiarato

Recipiente (PP5) e coperchio (PP5) 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).

Recipiente (PP5) e coperchio (PP5): **raccolta plastica.** Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti
In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Tracciabilità

Reg. (CE) n. 178/2002

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.

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

Non è presente glutine all'interno delle spezie

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti.

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.

HACCP

Glutine

Trattamenti ionizzanti

O.G.M.

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

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

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it