SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ARIOSTO SALE AROMATIZZATO BIO PER VERDURE

Rev.2 del 09/2021

Cod. Referenza 01089
Denominazione di vendita: sale aromatizzato bio per verdure 100g
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Sale Marino Integrale, rosmarino, aglio, salvia, scalogno, ginepro, curcuma, zenzero, limone,

Codice Ean prodotto: 8006390010898
Dimensioni in cm: B 5,5 - H 10,3 - P 5,5

Imballo: 6 pz - **Dimensioni:** B 11 - H 10,5 - P 17 **, Peso in kg: 0,830 Codice ITF 8006390090883**
Pallet: 80 x 120 cm **- Cartoni per strato : 48 Nr. Strati per pallet:** 5 **Totale cartoni :** 120 **altezza :** 73cm

Durabilità	**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**: 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	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	Tipica di erbe e sale
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