



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**ARIOSTO PER PATATE CON SALE IODATO 80 G**

Rev.1 del 09/2021



**Denominazione di vendita:** Cod. Referenza 01079

**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

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

**Codice Ean prodotto:** 8006390010799

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

**Imballo:** 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090791 - **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: 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** foglie secche in granuli  
**Odore** Tipico delle erbe/spezie contenute  
**Sapore** tipico delle spezie / aromatico

**Caratteristiche**

microbiologiche:	valori di riferimento
<b>Salmonella spp:</b>	assente in 25g
<b>Bacillus cereus:</b>	inferiore a 1000 ufc / g
<b>Clostridium perfringens:</b>	inferiore a 100 ufc / g
<b>Enterobatteriacee:</b>	< 10 ufc / g
<b>Contaminanti biologici</b>	
<b>insetti ed infestanti:</b>	assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283
<b>Inquinanti:</b>	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