



Rev.03 del 01/2022



SCHEMA TECNICO PRODOTTO Insaporitore per Carni Arrosto e ai Ferri

Denominazione di vendita: Ariosto per Carni Arrosto e ai Ferri kg.1

Codice referenza: 01015

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: 8006390001155

Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm: B 8,8 - H 22,5 - P 8,8

Imballo: cartone 6 pezzi - Codice ITF: 8006390090104

Dimensioni: B 26,5 - H 23 - P 18,5 **Peso in kg. 6,940**

Pallet: 80 x 120 cm - cartone per strato : 1; Nr. Strati per pallet: 4 Totale cartoni: 64 altezza : 105 cm

Shelf life: 60 mesi - Shelf life garantita alla consegna: 48 mesi

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011

nessun allergene dichiarato

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

Recipiente (PET 1) e coperchio (LD-PE 4) 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 (PET 1) con etichetta di carta incollata: **raccolta indifferenziata**; coperchio (LD-PE 4): **raccolta plastica**. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Condizioni di trasporto

Trasportare in buone condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Valori nutrizionali medi per 100 g

kcal 43, kJ 179; Proteine (Nx 6,25): 1,39 g; Carboidrati: 7,01 g di cui zuccheri 1,69 g; Fibra alimentare 0 g; Grassi: 1,03 g di cui acidi grassi saturi 0,32 g; sale: 82 g; sodio 32,8 g.

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.

Glutine
HACCP
O.G.M.

Non è presente glutine all'interno delle spezie

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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.

Trattamenti ionizzanti
Consigli di utilizzo

Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti

insaporitore di pesci per cotture al forno o alla piastra. Non usare sale, il prodotto è già salato.

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Caratteristiche organolettiche

Colore
Consistenza
Odore
Sapore

grigio - verde

foglie secche in granuli

Tipico delle erbe/spezie contenute

tipico delle spezie / aromatico salato

Caratteristiche microbiologiche

Valori di riferimento

Salmonella spp

assente in 25g

Listeria monocytogenes

assente in 25 g

Bacillus cereus

inferiore a 1000 ufc / g

Clostridium perfringens

inferiore a 100 ufc / g

Enterobacteriaceae

inferiore a 100 ufc / g

Contaminanti biologici: insetti

assenti in 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n 283

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

Inquinanti

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Saporitore per Carni Arrosto e ai Ferri con Sale Iodato

Rev.03 del 01/2022

**Denominazione di vendita:** Ariosto per Carni Arrosto e ai Ferri Kg.1**Claim:** con Sale Iodato**Codice referenza:** 01033**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia**Elenco ingredienti:** sale marino iodato, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico e piante aromatiche.**Codice Ean prodotto:** 8006390010331**Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm:** B 8,8 - H 22,5 - P 8,8**Imballo:** cartone 6 pezzi - **Codice ITF:** 8006390090333**Dimensioni:** B 27 - H 23 - P 19 **Peso in kg.** 6,940**Pallet:** 80 x 120 cm - **cartone per strato :** 1; **Nr. Strati per pallet:** 4 **Totale cartoni:** 64 **altezza :** 105 cm**Shelf life:** 60 mesi- **Shelf life garantita alla consegna:** 48 mesi**Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011**

nessun allergene dichiarato

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

Recipiente (PET 1) e coperchio (LD-PE 4) 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 116/2020Recipiente (PET 1) con etichetta di carta incollata: **raccolta indifferenziata;** coperchio (LD-PE 4): **raccolta plastica.** Verifica le disposizioni del tuo Comune.**Condizioni di trasporto**

Trasportare in buone condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Valori nutrizionali medi per 100 g**kcal 43, kJ 179; Proteine (Nx 6,25): 1,39 g; Carboidrati: 7,01 g di cui zuccheri 1,69 g; Fibra alimentare 0 g; Grassi: 1,03 g di cui acidi grassi saturi 0,32 g; sale: 82 g; sodio 32,8 g.****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.

Glutine HACCP O.G.M.Non è presente glutine all'interno delle spezie
Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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.

Trattamenti ionizzanti Consigli di utilizzoIl prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti
Per polli e arrosti di un kg usare circa 10 g (1 cucchiaino) di preparato cospargendolo bene sulla superficie e nell'interno della carne prima di mettere a cuocere. Per tutti gli altri usi (carni alla griglia, bistecche, petti di pollo, tacchino, maiale e fegato), cospargere Ariosto a metà cottura, non usare sale.**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 salato

Caratteristiche microbiologiche**Valori di riferimento****Salmonella spp**

assente in 25g

Listeria monocytogenes

assente in 25 g

Bacillus cereus

inferiore a 1000 ufc / g

Clostridium perfringens

inferiore a 100 ufc / g

Enterobacteriaceae

inferiore a 100 ufc / g

Contaminanti biologici: insetti assenti in 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n 283

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

Inquinanti



Rev.02 del 09/2021



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Insaporitore per Carni Arrosto Gusto Piccante

Denominazione di vendita: Ariosto per Carni Arrosto Gusto Piccante Kg.1

Codice referenza: 01029

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, peperoncino, pepe nero, paprika e piante aromatiche.

Codice Ean prodotto: 8006390010294

Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm: B 8,8 - H 22,5 - P 8,8

Imballo: cartone 6 pezzi - **Codice ITF:** 8006390090296

Dimensioni: B 27 - H 23 - P 19 **Peso in kg, 6,940**

Pallet: 80 x 120 cm - **cartone per strato : 1; Nr. Strati per pallet: 4 Totale cartoni: 64 altezza : 105 cm**

Shelf life: 48 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 36 mesi

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011

nessun allergene dichiarato

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

Recipiente (PET 1) e coperchio (LD-PE 4) 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 (PET 1) con etichetta di carta incollata: **raccolta indifferenziata;** coperchio (LD-PE 4): **raccolta plastica.** Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Condizioni di trasporto

Trasportare in buone condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

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.

**Glutine
HACCP
O.G.M.**

Non è presente glutine all'interno delle spezie

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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.

**Trattamenti ionizzanti
Conservazione**

Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Caratteristiche organolettiche

**Colore
Consistenza
Odore
Sapore**

grigio - verde
foglie secche in granuli
Tipico delle erbe/spezie contenute
tipico delle spezie / aromatico salato

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 50g 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.03 del 01/2022



SCHEMA TECNICO PRODOTTO Insaporitore per Pesci alla Griglia e Arrosto

Denominazione di vendita: Ariosto Insaporitore per Pesci alla Griglia e Arrosto Kg.1

Codice referenza: 01028

Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, prezzemolo e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 8006390010287

Peso prodotto: 1 Kg; **Dimensioni in cm:** B 8,8 - H 22,5 - P 8,8

Imballo: cartone 6 pezzi - **Codice ITF:** 8006390090289

Dimensioni: B 27 - H 23 - P 19 **Peso in kg:** 6,940

Pallet: 80 x 120 cm - **cartone per strato :** 1; **Nr. Strati per pallet:** 4 **Totale cartoni:** 64 **altezza :** 105 cm

Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 48 mesi

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011 nessun allergene dichiarato

Imballaggio e dichiarazioni di conformità **Recipiente (PET 1) e coperchio (LD-PE 4) 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 (PET 1) con etichetta di carta incollata: raccolta indifferenziata; coperchio (LD-PE 4): raccolta plastica.** Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Condizioni di trasporto Trasportare in buone condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Valori nutrizionali medi per 100 g **kcal 43, kJ 179; Proteine (Nx 6,25): 1,39 g; Carboidrati: 7,01 g di cui zuccheri 1,69 g; Fibra alimentare 0 g; Grassi: 1,03 g di cui acidi grassi saturi 0,32 g; sale: 82 g; sodio 32,8 g.**

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.

Glutine **HACCP** **O.G.M.** Non è presente glutine all'interno delle spezie
Attiva ai sensi del Reg. 852/2004
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.

Trattamenti ionizzanti **Consigli di utilizzo** Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti
insaporitore di pesci per cotture al forno o alla piastra. Non usare sale, il prodotto è già salato.

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

Salmonella spp assente in 25g
Listeria monocytogenes assente in 25 g
Bacillus cereus inferiore a 1000 ufc / g
Clostridium perfringens inferiore a 100 ufc / g
Enterobacteriaceae inferiore a 100 ufc / g

Contaminanti biologici: insetti assenti in 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n 283
Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria

Inquinanti

Valori di riferimento

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



Rev.02 del 09/2021



SCHEDA TECNICA PRODOTTO Insaporitore per Patate Fritte e Arrosto

Denominazione di vendita: Ariosto per Patate Fritte e Arrosto kg.1

Codice referenza: 01031

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: 8006390010317

Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm: B 8,8 - H 22,5 - P 8,8

Imballo: cartone 6 pezzi - **Codice ITF:** 8006390090319

Peso in kg. 6,940

Dimensioni: B 27 - H 23 - P 19

Pallet: 80 x 120 cm - **cartone per strato :** 1; **Nr. Strati per pallet:** 4 **Totale cartoni:** 64 **altezza :** 105 cm

Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 48 mesi

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011 nessun allergene dichiarato

Imballaggio e dichiarazioni di conformità Recipiente (PET 1) e coperchio (LD-PE 4) 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 (PET 1) con etichetta di carta incollata: **raccolta indifferenziata;** coperchio (LD-PE 4): **raccolta plastica.** Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Condizioni di trasporto Trasportare in buone condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Valori nutrizionali medi per 100 g kcal 43, kJ 179; **Proteine (Nx 6,25):** 1,39 g; **Carboidrati:** 7,01 g di cui **zuccheri** 1,69 g; **Fibra alimentare** 0 g; **Grassi:** 1,03 g di cui acidi grassi saturi 0,32 g; **sale:** 82 g; **sodio** 32,8 g.

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.

Glutine
HACCP
O.G.M.

Non è presente glutine all'interno delle spezie

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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.

Trattamenti ionizzanti
Consigli di utilizzo

Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti

insaporitore di pesci per cotture al forno o alla piastra. Non usare sale, il prodotto è già salato.

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 salato

Caratteristiche microbiologiche

Valori di riferimento

Salmonella spp

assente in 25g

Listeria monocytogenes

assente in 25 g

Bacillus cereus

inferiore a 1000 ufc / g

Clostridium perfringens

inferiore a 100 ufc / g

Enterobacteriaceae

inferiore a 100 ufc / g

Contaminanti biologici: insetti assenti in 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n 283

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

Inquinanti



Rev.2 del 09/2021



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ARIOSTO CON AGLIO E PEPERONCINO VASO 1/2 Kg

Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01106
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Aglio (contiene anidride solforosa), peperoncino, sale, prezzemolo, spinaci.

Codice Ean prodotto: 8006390011062
Prodotto da g. 500 Dimensioni in cm: B 8,8 - H 22,5 - P 8,8
Imballo: 6 pz - **Codice ITF :** 8006390091064 - **Dimensioni:** B 27 - H 23 - P 19, **Peso in kg:** 3,720
Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:**16 Nr. **Strati per pallet:** 4 **Totale cartoni :**64 **altezza :** 106cm
Shelf life: 18 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 15 mesi

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011
Imballaggio e dichiarazioni di conformità

anidride solforosa

Recipiente (PET 1) e coperchio (LD-PE 4) 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 (PET 1) con etichetta di carta incollata: **raccolta indifferenziata;** coperchio (LD-PE 4): **raccolta plastica.** Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Condizioni di trasporto:
Conservazione

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

Tracciabilità
Reg. (CE) n. 178t/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.

HACCP
Glutine

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004
Non è presente glutine all'interno delle spezie

Trattamenti ionizzanti
O.G.M.

Il prodotto non ha subito 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.

consigli di utilizzo

Una dose di preparato (1 cucchiaino) è sufficiente per 4 persone. Versare l'aglio e peperoncino in olio di oliva, lasciare macerare per qualche minuto, soffriggere leggermente e condire la pasta. Non usare sale perché ARIOSTO è già salato.

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Caratteristiche organolettiche

Colore grigio - verde, miscelazione di 4 ingredienti e sale
Consistenza foglie secche in granuli
Odore Tipico delle erbe/spezie contenute
Sapore tipico delle spezie / aromatico e piccante

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

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO INSAPORITORE PER SUGHI

Denominazione di vendita: ARIOSTO VASO KG.1 SUGHI
Cod. Referenza: 01047
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: sale marino, cipolla, basilico, prezzemolo, carota, chiodi di garofano, nannika, cannella, noce moscata e piante aromatiche

Codice Ean prodotto: 8006390010478
Prodotto da kg. 1 Dimensioni in cm: B 8,8 - H 22,5 - P 8,8

Imballo: pz 6 -- **Dimensioni:** B27 - H23 - P19 , **Peso in kg:** 6,940
Pallet: 80 x 120 cm - **Pezzi per strato:**16 **Nr. Strati per pallet:** 4 **Totale cartoni :**64 **altezza :** 105cm
Shelf life: 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 48 mesi

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011 nessun allergene dichiarato

Conservazione In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Imballaggio e dichiarazioni di conformità **Recipiente (PET) e coperchio (LD-PE) 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 (PET 1) con etichetta di carta incollata: **raccolta indifferenziata;** coperchio (LD-PE 4): **raccolta plastica.** Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Condizioni di trasporto: Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Tracciabilità **Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità**
Reg. (CE) n. 178t2002 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.

consigli di utilizzo Soffriggere l'olio o il burro. Aggiungere quindi 500 g di pomodori pelati e 1 cucchiaino 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 - marroncino
Consistenza foglie secche in granuli
Odore Tipico delle erbe/spezie contenute
Sapore tipico delle spezie / aromatico salato

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:

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
Allergeni : non contiene allergeni

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