

**Ariosto SpA**

Via Achille Grandi 10, 20090 Buccinasco (Milano) Italy  
 Tel. +39 02 45703014 - Fax +39 02 45703030  
 ariosto@ariosto.it - PEC: info@pec.ariosto.it - www.ariosto.it  
 Codice Fiscale / Partita IVA: 10287290158



Rev.1 del 05/2022

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>ZAFFERANO</b>	
<b>Codice di vendita</b>	<b>ARIOSTO 3 x mg 150</b>	
<b>EAN</b>	<b>02014</b>	
	<b>7610226000130</b>	
<b>Elenco ingredienti</b>	zafferano	
<b>Confezione /Imballo</b>	3 pezzi per Busta / 25 Buste per confezione Confezione per uso alimentare conforme alle leggi vigenti Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011	
<b>Shelf life:</b>	24 mesi	
<b>Shelf life garantita alla consegna:</b>	18 mesi	

<b>Conservazione</b>	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato e da fonti di calore.
<b>Condizioni di trasporto</b>	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.
<b>Modalità di trasporto</b>	

**Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità**

<b>Tracciabilità</b> <b>Reg. (CE) n. 178/2002</b>	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. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.
<b>HACCP:</b>	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE
<b>Alcool</b>	Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione.
<b>O.G.M</b>	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 sensoriali

<b>Colore</b>	Polvere dal caratteristico rosso vivo
<b>Odore</b>	Caratteristico.
<b>Sapore</b>	Delicato leggermente amarognolo
<b>Consigli di utilizzo</b>	Si consiglia di aggiungere la polvere a fine cottura. Il delicato profumo e il gusto leggermente amarognolo esalteranno insaporendo e colorando.

#### Caratteristiche chimico-fisiche

	VALORI LIMITE
Umidità e sostanze volatili	10 % (m/m) max
Ceneri totali	8 % (m/m) max
Ceneri insolubili in acido	1.0 % (m/m) max
Potere colorante: crocina	222
Potere amaricante: picrocrocina	70
Potere aromatico: safranale (min-max)	20-50
Colori artificiali	assenza

<b>FITOFARMACI</b>	Entro i limiti max residui previsti dal Reg. CE 396/05, 178/06, 149/08 E SUCCESSIVI
--------------------	---

#### Caratteristiche microbiologiche (valori guida)

	VALORI DI RIFERIMENTO
coliformi	<1000 UFC/g
E.coli	<10 UFC/g
Salmonella spp	assente UFC/25g

#### Contaminanti biologici

	VALORI DI RIFERIMENTO
Insetti ed infestanti	Assenti in 50g Legge 30 aprile 1962, n. 283



<b>ZAFFERANO ALLERGENI</b>				
<i>Ingredienti Potenzialmente Allergenici (Reg. CE 1169/2011)</i>	<i>COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto</i>	<i>COLONNA B) Nome specifico e quantità</i>	<i>COLONNA C) Rischio di contaminazione accidentale</i>	<i>COLONNA D) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio</i>
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>	NO		NO	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO		NO	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO		NO	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	NO		NO	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO		NO	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	NO		NO	NO
<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	NO		NO	NO
<i>Frutta a guscio</i>	NO		NO	NO
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	NO		NO	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO		NO	NO
<i>Sesamo e prodotti a base di sesamo</i>	NO		NO	NO
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	NO		NO	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO		NO	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2</i>	NO		NO	NO
<b>COLONNA A)</b>	<i>Indica se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo ingrediente o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso, nel caso in cui la sua concentrazione sia superiore ai limiti, qualora indicati.</i>			
<b>COLONNA B)</b>	<i>Indica l'ingrediente in cui potrebbe essere presente l'allergene e la quantità, senza precisione assoluta.</i>			
<b>COLONNA C)</b>	<i>L'azienda ha valutato che esiste il rischio di contaminazione accidentale nei flussi di lavoro ma lo gestisce come CP, pertanto applica tutte le misure preventive disposte in apposita procedura per escludere tale rischio.</i>			
<i>Quanto dichiarato ed indicato nella tabella sopra, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi il risultato della casistica realizzata in azienda e comunque da valutazioni meramente probabilistiche, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta, ma non costituiscono e non possono costituire garanzia di assenza in senso assoluto, stante anche i limiti tecnici e di rilevanza dei metodi analitici a disposizione (come espresso anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014, 3894)</i>				