



Rev n° 0 del 07/2022



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Ariosto insalsa classica squeeze da 315 g

Cod. Referenza 05101
Denominazione di vendita ARIOSTO INSALSA BBQ CLASSICA - Senza glutine
Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Acqua, doppio concentrato di pomodoro, SENAPE (Acqua, semi di senape, aceto di vino, sale, farina di mais, zucchero, miscela di spezie, correttore di acidità: acido tartarico), zucchero, aceto di vino, cipolla, Ariosto per arrostiti (Rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, sale marino e piante aromatiche), amido modificato di mais, sale, conservante: potassio sorbato.

Codice Ean prodotto: 8006390051013
Dimensioni in cm: B 7 - P 5,6 - H 12,5

Imballo: 15 pz - Dimensioni in cm: B 28 - P 21 - H 13, Peso in kg: 5,2
Codice Ean Imballo 8006390951016
Pallet: 80 x 120 cm - Cartoni per strato : Nr. 8 - Strati per pallet: 12_ Totale cartoni : 96
Altezza : 120 cm
Shelf life: 18 mesi - Shelf life garantita alla consegna: 15 mesi

Condizioni di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti
Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011	SENAPE
Altre dichiarazioni	Può contenere tracce di: uova, pesce, soia, latte, anacardi, sedano, semi di sesamo.
Imballaggio e dichiarazioni di conformità	Imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti (Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004, Reg. 10/2011/UE e s.m.i., DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.)
Etichettatura ambientale D. Lgs 116/2020	Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O7 = plastica), chiusura Flip Top (PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/LDPE 90 = plastica). Sleever (O7 = plastica). Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo Comune.
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. Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti.
HACCP Glutine Trattamenti ionizzanti	
Metalli pesanti	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche)
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	Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni.
Caratteristiche organolettiche	
Colore	Salsa rossa liscia
Consistenza	Viscosità media, versabile, semifluida
Odore	Tipica di un prodotto con pomodoro e senape
Sapore	Tipica di un prodotto con pomodoro e senape
Caratteristiche microbiologiche:	valori di riferimento
CBT / TMC	< 1000 ufc/g
E.COLI / E.COLI	< 10 ufc/g
ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA	< 10 ufc/g
LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND MOULDS	< 10 ufc/g
SALMONELLA / SALMONELLA	Assente in 25g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING ANAEROBIC BACTERIA	< 10 ufc/g
STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp	< 10 ufc/g