



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Ariosto insalsa per patate squeezer da 305 g

Rev n° 0 del 07/2022



Cod. Referenza 05103

Denominazione di vendita: ARIOSTO INSALSA PATATE - Senza glutine
Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Cipolla, zucchero, purea di "mele dell'Alto Adige IGP" 15% (mela, antiossidante: acido ascorbico), acqua, amido modificato di mais, Ariosto per patate (Aglione, rosmarino, salvia, ginepro, basilico, maggiorana, origano, alloro, coriandolo, prezzemolo, sale marino e piante aromatiche), sale, aceto di mele, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato.

Codice Ean prodotto: 8006390051037

Dimensioni in cm: B 7 - P 5,6 - H 12,5

Imballo: 15 pz - Dimensioni: B 28 - P 21 - H 13, Peso in kg: 5,1

Codice Ean Imballo 8006390951030

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 nessun allergene.

Altre dichiarazioni Può contenere tracce di: uova, pesce, soia, latte, anacardi, sedano, senape, 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.

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.

Trattamenti ionizzanti Il prodotto non è stato sottoposto a 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 scura liscia
Consistenza Viscosità media, versabile, semifluida
Odore Tipica di un prodotto a base cipolla
Sapore Tipica di un prodotto a base cipolla

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