



Rev n° 0 del 07/2022



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ariosto insalsa vivace squeezer da 315 g

Cod. Referenza 05102

Denominazione di vendita: ARIOSTO INSALSA BBQ VIVACE - 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, zucchero caramellato, Ariosto per arrostiti gusto piccante (Rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, peperoncino, pepe nero, paprika, sale marino e piante aromatiche), amido modificato di mais, sale, conservante: potassio sorbato, aroma naturale 0,19%.

Codice Ean prodotto: 8006390051020

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 ITF 8006390951023

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 Altre dichiarazioni

SENAPE

Può contenere tracce di: uova, pesce, soia, latte anacardi, sedano e 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.

HACCP

Glutine

Trattamenti ionizzanti

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

Non è presente glutine.

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 leggermente piccante e affumicato

Sapore

Tipica di un prodotto leggermente piccante e affumicato.

Caratteristiche microbiologiche:

valori di riferimento

CBT / TMC < 1000 ufc/g

E.COLI / E.COLI < 10 ufc/g

ENTEROBATTERI / < 10 ufc/g

ENTEROBACTERIA < 10 ufc/g

LIEVITILE MUFFE / YEASTS AND < 10 ufc/g

MOULDS < 10 ufc/g

SALMONELLA / SALMONELLA Assente in 25g

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / < 10 ufc/g

SULFITE REDUCING ANAEROBIC < 10 ufc/g

BACTERIA < 10 ufc/g

STAFILOCOCCO coag pos / < 10 ufc/g

STAPHYLOCOCCUS spp < 10 ufc/g