



Rev.04 del 12/2022



SCHEDA TECNICA 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 : 16 Nr. Strati per pallet: 4

Totale cartoni: 64 **altezza : 105 cm**

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

nessun allergene dichiarato

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011

Imballaggio e dichiarazioni di 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

Recipienti (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

Inquinanti

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Insaporitore per Carni Arrosto e ai Ferri con Sale Iodato

Rev.04 del 12/2022



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 :** 16 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 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 Non è presente glutine all'interno delle spezie

HACCP Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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.

Trattamenti ionizzanti Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti

Consigli di utilizzo 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

Valori di riferimento

Caratteristiche microbiologiche assente in 25g

Salmonella spp assente in 25 g

Listeria monocytogenes inferiore a 1000 ufc / g

Bacillus cereus

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

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



Rev.03 del 12/2022

SCHEMA TECNICA PRODOTTO
Insaporitore per Carni Arrosto Gusto Piccante



Denominazione di vendita: Ariosto per Carni Arrosto Gusto Piccante Kg.1
Codice referencia: 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 :** 16 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**

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.

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 **Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti**
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:

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Insaporitore per Pesci alla Griglia e Arrosto

Rev.04 del 12/2022



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 : 16 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 Legisлавe Italiana DM 21/03/1973-DPR 777/82).

Etichettatura ambientale Lgs 116/2020 D. 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 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 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 Non è presente glutine all'interno delle spezie

HACCP Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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.

Trattamenti ionizzanti Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti

Consigli di utilizzo 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

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 rifi. Legge 30 aprile 1962, n 283

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Insaporitore per Patate Fritte e Arrosto

Rev.03 del 12/2022



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 : 16 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 Non è presente glutine all'interno delle spezie

HACCP Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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.

Trattamenti ionizzanti Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti
Consigli di utilizzo 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: inset assenti in 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n 283

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

comunitaria



Rev.2 del 09/2021



SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO CON AGLIO E PEPPERONCINO 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

anidride solforosa

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

Recipienti (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

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 cucchiaio) 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
Caratteristiche organolettiche

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato
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:
Salmonella spp:
Bacillus cereus:
Clostridium perfringens:
Enterobatteriacee:
Insetti ed infestanti:
Inquinanti:

valori di riferimento
assente in 25g
inferiore a 1000 ufc / g
inferiore a 100 ufc / g
< 10 ufc / g
assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283
Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
INSAPORITORE PER SUGHI

Rev.2 del 09/2021



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, paprika, 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

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/CE

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 cucchiaio 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 g0,3carboidrati 7,di cui zuccheri 1,69 proteine g1,39 sale g82, sodio g32,8

Caratteristiche

microbiologiche:

Salmonella spp: 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

valori di riferimento