

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### ARIOSTO PER CARNI ARROSTO GUSTO PICCANTE 80 G

Rev. 2 del 09/2021

Cod. Referenza 01078

Denominazione di vendita: Ariosto per Carni Arrosto e Grigliate gusto Piccante

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: 8006390010782 Dimensioni in cm: B 5,3 - H 10 - P 5,3

Imballo: 12 pz - Codice ITF: 8006390090784 - Dimensioni: B 16,7 - H 10 - P

Peso in kg: 1,4

Pallet: 80 x 120 cm - Cartoni per strato : 24 Nr. Strati per pallet: 5 Totale

cartoni: 120 altezza: 73cm

Shelf life: 48 mesi - Shelf life garantita alla consegna: 36 mesi

Condizioni di trasporto Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011 nessun allergene dichiarato

di conformità

Imballaggio e dichiarazioni Barattolo e tappo (PP5) ed etichetta (PET1) 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

Barattolo e tappo: plastica; etichetta: plastica.

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità

Tracciabilità L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla Reg. (CE) n. 178/2002

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

Non è presente glutine all'interno delle spezie Glutine

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.

Conservazione In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Caratteristiche organolettiche

Colore grigio - verde

Consistenza foglie secche in granuli

Odore Tipico delle erbe/spezie contenute tipico delle spezie / aromatico Sapore

Caratteristiche

microbiologiche: valori di riferimento 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 50g rif. Legge 30 aprile 1962, n283

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

comunitaria

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158 tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO PER CARNI ARROSTO GUSTO PICCANTE

Rev.3 del 12/2022



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 01067 Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: sale, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, peperoncino, pepe nero, paprika e piante aromatiche.



Codice Ean prodotto: 8006390010676 **Dimensioni in cm:** B 1 5,5 - H 8,5 - P 1

Imballo: 25 bst - Dimensioni: B 16 - H 9 - P 14 Peso in kg:1,280 Pallet: 80 x 120 cm - Cartoni per strato : 38 Nr. Strati per pallet: 3

Totale cartoni: 114 altezza: 50cm

Shelf life: 48 mesi - Shelf life garantita alla consegna: 36 mesi

Condizioni di trasporto: Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Dichiarazione Allergeni in nessun allergene dichiarato etichetta Reg UE 1169/2011

di conformità

Imballaggio e dichiarazioni La busta in PET/PE è idonea al contatto alimentare per la parte del polietilene (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. Busta (Altro 7) raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo Lgs 116/2020 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 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.

# Caratteristiche organolettiche

grigio - verde Colore

Consistenza foglie secche in granuli

Odore Tipico delle erbe/spezie contenute Sapore tipico delle spezie / aromatico

< 10 ufc / g

Caratteristiche

valori di riferimento microbiologiche: Salmonella spp: assente in 25g **Bacillus cereus:** inferiore a 1000 ufc / g **Clostridium perfringens:** inferiore a 100 ufc / g

**Enterobatteriacee:** 

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 comunitar

Allergeni: Non contiene allergeni g 82,0

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158 tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it