



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**ARIOSTO PER CARNI ARROSTO E AI FERRI 80 G**

Rev.2 del 09/2021



**Cod. Referenza** 01071

**Denominazione di vendita:** Ariosto per Carni Arrosto e ai Ferri 80g

**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

**Elenco ingredienti:** Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.

**Codice Ean prodotto:** 80065302

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

**Imballo:** 12 pz - **Dimensioni:** B 16,7 - H 10 - P 23 , **Peso in kg:** 1,4 **Codice ITF** 8006390090159

**Pallet:** 80 x 120 cm - **Cartoni per strato :** 24 **Nr. Strati per pallet:** 5 **Totale cartoni :** 120 **altezza :** 73cm

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

**Condizioni di trasporto**

Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

**Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011**

nessun allergene dichiarato

**Imballaggio e dichiarazioni di conformità**

**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**

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**

**Glutine**

**Trattamenti ionizzanti**

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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

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

Sapore

tipico delle spezie / aromatico

**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 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n283

**Inquinanti:**

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



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO PER CARNI ARROSTO E AI FERRI 20 G

Rev.3 del 12/2022



**Denominazione di vendita:** Cod. Referenza 01010  
**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia  
**Elenco ingredienti:** Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.

**Codice Ean prodotto:** 8006390001193  
**Dimensioni in cm:** B 1 5,5 - H 8,5 - P 1

**Imballo:** 50 pz - **Codice ITF:** 80065517 - **Dimensioni:** B 16 - H 9 - P 14  
**Peso in kg:** 1,280  
**Pallet:** 80 x 120 cm - **Cartoni per strato:** 20 Nr. **Strati per pallet:** 5 **Totale cartoni:** 100 **altezza:** 73cm  
**Shelf life:** 60 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 48 mesi

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

**Dichiarazione Allergeni in etichetta Reg UE 1169/2011**

nessun allergene dichiarato

**Imballaggio e dichiarazioni di conformità**

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. Lgs 116/2020**

Busta (Altro 7) raccolta indifferenziata. 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**

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004  
**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

Colore: grigio - verde  
Consistenza: foglie secche in granuli  
Odore: Tipico delle erbe/spezie contenute  
Sapore: tipico delle spezie / aromatico

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g  |           |
|------------------------------------|-----------|
| NUTRITIONAL VALUE AVERAGE FOR 100g |           |
| VALORE ENERGETICO                  | Kcal 43,0 |
| ENERGY VALUE                       | KJ 179,0  |
| GRASSI / FATS                      | g 1,03    |
| ACIDI GRASSI SATURI                | g 0,32    |
| SATURATED FATS ACID                | g 0,32    |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES        | g 7,01    |
| ZUCCHERI / SUGAR                   | g 1,59    |
| PROTEINE / PROTEINS                | g 1,39    |
| SALE / SALT                        | g 82,0    |
| SODIO / SODIUM                     | g 32,8    |

### 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 comunitari  
**Allergeni :** Non contiene allergeni

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