



Rev.2 del 09/2021



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO ARIOSTO PER PESCE ARROSTO E AI FERRI 80 G

**Cod. Referenza:** 01074

**Denominazione di vendita:** Ariosto per Pesce Arrosto e ai Ferri.

**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

**Elenco ingredienti:** sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, prezzemolo e piante aromatiche

**Codice Ean prodotto:** 80065364

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

**Imballo:** 12 pz - **Codice ITF :** 8006390090173 - **Dimensioni:** B 16,7 - H 10 - P 23 , **Peso in kg:** 1,42

**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 sliver:** 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

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.

#### 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 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**ARIOSTO PER PESCE ARROSTO E AI FERRI 20 g**

Rev.3 del 12/2022



**Denominazione di vendita:** Cod. Referenza 01013  
**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia  
**Elenco ingredienti:** Sale, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, prezzemolo e piante aromatiche.

**Codice Ean prodotto:** 8006390001223  
**Dimensioni in cm:** B 1 5,5 - H 8,5 - P 1

**Imballo:** 50 pz - **Dimensioni:** B 16 - H 9 - P 14 **Peso in kg:** 1,280  
**Codice ITF 80065531**  
**Pallet:** 80 x 120 cm - **Cartoni per strato :** 20 Nr. **Strati per pallet:** 5  
**Totale cartoni :** 100 **altezza :** 66cm  
**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.

**Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità**

**Tracciabilità**  
Reg. (CE) n. 178t2002  
**HACCP**  
**Glutine**

Attiva ai sensi del Reg. 8521200410E  
**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

**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

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	
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	g 7,01
ZUCCHERI / SUGAR	g 1,69
PROTEINE / PROTEINS	g 1,39
SALE / SALT	g 82,0
SODIO / SODIUM	g 32,8

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