



Rev n° 0 del 07/2022

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## Ariosto insalsa vivace squeezer da 315 g e



**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 arrosti 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. 12 - Strati per pallet: 8 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 Etichettatura ambientale D. Lgs 116/2020

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.)  
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

LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND

< 10 ufc/g

MOULDS

SALMONELLA / SALMONELLA

Assente in 25g

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI /

< 10 ufc/g

SULFITE REDUCING ANAEROBIC

BACTERIA

STAFILOCOCCO coag pos /  
STAPHYLOCOCCUS spp

< 10 ufc/g