

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	ARIOSTO INSALSA BURGER 260 g e			
Codice prodotto	05105/9			
Elenco Ingredienti	<p>Olio di semi di girasole, Acqua, zucchero, UOVA intere pastorizzate da galline allevate a terra, doppio concentrato di pomodoro 4% SENAPE dolce (Zucchero di canna, semi SENAPE, aceto di vino, acqua, miscela di spezie), sciroppo di glucosio / fruttosio, sale, Ariosto per arrostiti 1,5 % (rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, sale marino e piante aromatiche), cipolla disidratata in polvere, amido modificato di mais, spezie, addensante: gomma di xantano, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, aroma naturale. SENZA GLUTINE</p>			
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	UOVA e SENAPE, Può contenere tracce di: pesce, soia, latte, anacardi, pistacchi, sedano e semi di sesamo.			
Ean prodotto	8006390051051			
Dimensioni in cm	B 7 cm - P 5,6 cm - H 12,5 cm			
Peso prodotto:	260 g			
Imballo	9 PZ			
Codice ITF	8006390901059			
Dimensioni imballo	B 21 cm - H 17 cm - P 13 cm - Peso 2,7 kg			
Bancale	Epil	80x120 cm	Cartoni per strato	26
	Altezza	120 cm	Nr. Strati	8
			Totale cartoni	208
Imballaggio e dichiarazione di Conformità :	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.)			
Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020	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.			
Shelf life	12 mesi			
Shelf life garantita alla consegna :	10 mesi			
Conservazione	In ambiente fresco, una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni			
Modalità/Condizioni di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.			
Dichiarazione di 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/CE			
Trattamenti ionizzanti	Il prodotto non è 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 (Reg. CE 1829/2003 - Reg. CE 1830/2003). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.			
Caratteristiche organolettiche				
Apetto - colore	salsa di colore rosa chiaro con spezie e erbe aromatiche			
Consistenza	viscosità media			
Odore	tipico del prodotto			
Sapore	Nota di pomodoro e leggermente affumicata			
Caratteristiche Microbiologiche				
CBT/TMC	inferiore a 5000 ufc /g			
E.COLI	inferiore a 10 ufc /g			
Enterobatteri	inferiore a 10 ufc /g			
Lieviti e muffe	inferiore a 10 ufc /g			
clostridi solfito riduttori	inferiore a 10 ufc /g			
Salmonella spp	assente in 25g			
Stafilococco	inferiore a 10 ufc /g			
Micotossine e inquinanti				
Inquinanti	Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria			
Residui di prodotti fitosanitari	Entro i limiti massimi di residui (LMR) PREVISTI dal Regolamento Europeo n° 396/05, n°178/2006,			
Trattamenti ionizzanti	Assenti			