

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	ARIOSTO INSALSA BBQ CLASSICA 315 g €				
Codice prodotto	05101/9				
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, Ariosto per arrostiti (Rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, sale marino e piante aromatiche), amido modificato di mais, sale, conservante: potassio sorbato. SENZA GLUTINE				
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	SENAPE, Può contenere tracce di: uova, pesce, soia, latte, anacardi.				
Ean prodotto	8006390051013				
Dimensioni in cm	B 7 cm - P 5,6 cm - H 12,5 cm				
Peso prodotto:	315 g				
Imballo	9 PZ				
Codice ITF	8006390901011				
Dimensioni imballo	B 21 cm - H 17 cm - P 13 cm - Peso 3,2 kg				
Bancale	Epal	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	20 mesi				
Shelf life garantita alla consegna :	10 mesi				
Conservazione	In ambiente fresco, una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 10 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 rossa liscia				
Consistenza	Viscosità media, versabile, semifluida				
Odore	Tipica di un prodotto con pomodoro e senape				
Sapore	Tipica di un prodotto con pomodoro e senape				
Caratteristiche Microbiologiche					
CBT/TMC	inferiore a 1000 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				