

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>ARIOSTO INSALSA PER PATATE 305 g e</b>			
<b>Codice prodotto</b>	<b>05103/9</b>			
<b>Elenco Ingredienti</b>	Cipolla, zucchero, purea di "mele dell'Alto Adige IGP" 15% (mela, antiossidante: acido ascorbico), acqua, amido modificato di mais, Ariosto per patate ( Aglio, rosmarino, salvia, ginepro, basilico, maggiorana, origano, alloro, coriandolo, prezzemolo, sale marino e piante aromatiche), sale, aceto di mele, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato.			
<b>Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011</b>	<b>Può contenere tracce di: uova, pesce, soia, latte, anacardi, sedano, senape, semi di sesamo.</b>			
<b>Ean prodotto</b>	<b>8006390051037</b>			
<b>Dimensioni in cm</b>	<b>B 7 cm - P 5,6 cm - H 12,5 cm</b>			
<b>Peso prodotto:</b>	<b>305 g</b>			
<b>Imballo</b>	<b>9 PZ</b>			
<b>Codice ITF</b>	<b>8006390951030</b>			
<b>Dimensioni imballo</b>	<b>B 21 cm - H 17 cm - P 13 cm - Peso 3,1 kg</b>			
<b>Bancale</b>	<b>Epil</b>	80x120 cm	<b>Cartoni per strato</b>	26
	<b>Altezza</b>	120 cm	<b>Nr. Strati</b>	8
			<b>Totale cartoni</b>	208
<b>Imballaggio e dichiarazione di Conformità :</b>	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.)			
<b>Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020</b>	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.			
<b>Shelf life</b>	18 mesi			
<b>Shelf life garantita alla consegna :</b>	10 mesi			
<b>Conservazione</b>	In ambiente fresco, una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni			
<b>Modalità/Condizioni di trasporto</b>	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.			
<b>Dichiarazione di Assicurazione Qualità</b>				
<b>Tracciabilità Reg. (CE) n.178/2002</b>	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.			
<b>HACCP</b>	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE			
<b>Trattamenti ionizzanti</b>	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.			
<b>O.G.M.</b>	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.			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>				
<b>Apetto - Colore</b>	Salsa scura liscia			
<b>Consistenza</b>	viscosità media, versabile, semifluida			
<b>Odore</b>	Tipica di un prodotto a base cipolla			
<b>Sapore</b>	Tipica di un prodotto a base cipolla			
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>				
<b>CBT/TMC</b>	inferiore a 1000 ufc /g			
<b>E.COLI</b>	inferiore a 10 ufc /g			
<b>Enterobatteri</b>	inferiore a 10 ufc /g			
<b>Lieviti e muffe</b>	inferiore a 10 ufc /g			
<b>clostridi solfito riduttori</b>	inferiore a 10 ufc /g			
<b>Salmonella spp</b>	assente in 25g			
<b>Stafilococco</b>	inferiore a 10 ufc /g			
<b>Micotossine e inquinanti</b>				
<b>Inquinanti</b>	Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria			
<b>Residui di prodotti fitosanitari</b>	Entro i limiti massimi di residui (LMR) PREVISTI dal Regolamento Europeo n° 396/05, n°178/2006,			
<b>Trattamenti ionizzanti</b>	Assenti			

