


## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>ARIOSTO PER CARNI ARROSTO GUSTO PICCANTE 80 G</b>				
<b>Codice prodotto</b>	<b>01078</b>				
<b>Elenco Ingredienti</b>	Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, peperoncino, pepe nero, paprika e piante aromatiche.				
<b>Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011</b>	<b>nessun allergene dichiarato</b>				
<b>Ean prodotto</b>	<b>8006390010782</b>				
<b>Dimensioni in cm</b>	<b>B 5,3 - H 10 - P 5,3</b>				
<b>Imballo</b>	<b>12 pezzi</b>				
<b>Peso in kg</b>	<b>1,4</b>				
<b>Codice ITF</b>	<b>8006390090784</b>				
<b>Dimensioni imballo in cm</b>	<b>B 16,7 - H 10 - P 23</b>				
<b>Bancale</b>	<b>Epal</b>	80x120 cm	<b>Cartoni per strato</b>	24	
	<b>Altezza</b>	73 cm	<b>Nr. Strati</b>	5	
			<b>Totale cartoni</b>	120	
<b>Imballaggio e dichiarazione di Conformità :</b>	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).				
<b>Etichettatura ambientale D.Lgs 116/2020</b>	<b>Barattolo e tappo:</b> plastica; <b>etichetta:</b> plastica.				
<b>Shelf life</b>	48 mesi				
<b>Shelf life garantita alla consegna :</b>	36 mesi				
<b>Conservazione</b>	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.				
<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>Glutine</b>	Non è presente glutine all'interno delle spezie				
<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</b>	foglie secche in granuli				
<b>Colore</b>	grigio - verde				
<b>Odore</b>	Tipico delle erbe/spezie contenute				
<b>Sapore</b>	Tipico delle spezie / aromatico				
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>					
<b>Bacillus cereus</b>	< 1000 ufc /g				
<b>Clostridium perfringens:</b>	< 100 ufc /g				
<b>Enterobatteriacee:</b>	< 10 ufc /g				
<b>Salmonella spp</b>	assente in 25g				
<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				
<b>Contaminanti biologici: insetti e infestanti</b>	assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283				