

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | | | | | |
|--|---------|---|-----------------------|-----|--|
| Denominazione prodotto | | ARIOSTO PER CARNI IN UMIDO 80 G | | | |
| Codice prodotto | | 01075 | | | |
| Elenco Ingredienti | | Sale marino, cipolla, basilico, prezzemolo, carota, chiodi di garofano, paprika, cannella, noce moscata e piante aromatiche. | | | |
| Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011 | | nessun allergene dichiarato | | | |
| Ean prodotto | | 80065371 | | | |
| Dimensioni in cm | | B 5,3 - H 10 - P 5,3 | | | |
| Imballo | | 12 pezzi | | | |
| Peso in kg | | 1,4 | | | |
| Codice ITF | | 8006390090753 | | | |
| Dimensioni imballo in cm | | B 16,7 - H 10 - P 23 | | | |
| Bancale | Epal | 80x120 cm | Cartoni per strato | 24 | |
| | Altezza | 73 cm | Nr. Strati | 5 | |
| | | | Totale cartoni | 120 | |
| Imballaggio e dichiarazione di Conformità : | | 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). | | | |
| Etichettatura ambientale D.Lgs 116/2020 | | Barattolo e tappo: plastica; etichetta: plastica. | | | |
| Shelf life | | 60 mesi | | | |
| Shelf life garantita alla consegna : | | 48 mesi | | | |
| Conservazione | | In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato. | | | |
| 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 | | | |
| Glutine | | Non è presente glutine all'interno delle spezie | | | |
| 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 | | foglie secche in granuli | | | |
| Colore | | grigio - verde | | | |
| Odore | | Tipico delle erbe/spezie contenute | | | |
| Sapore | | Tipico delle spezie / aromatico | | | |
| Caratteristiche Microbiologiche | | | | | |
| Bacillus cereus | | < 1000 ufc /g | | | |
| Clostridium perfringens: | | < 100 ufc /g | | | |
| Enterobatteriacee: | | < 10 ufc /g | | | |
| Salmonella spp | | assente in 25g | | | |
| 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 | | | |
| Contaminanti biologici: insetti e infestanti | | assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283 | | | |

