

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			

