

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto		ARIOSTO VERDURE E INSALATE 80 G					
Codice prodotto		01084					
Elenco Ingredienti		Sale Marino Iodato, aglio, rosmarino, scalogno, salvia ginepro, zenzero, curcuma e limone.					
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011		nessun allergene dichiarato					
Ean prodotto		8006390010843					
Codice Doganale TARIC		21039090 89					
Dimensioni in cm		B 5,3 - H 10 - P 5,3					
Imballo		12 pezzi					
Peso in kg		1,4					
Codice ITF		8006390090845					
Dimensioni imballo in cm		B 16,7 - H 10 - P 23					
Bancale	Epal	80x120 cm	Cartoni per strato	24			
	Altezza	73	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						
Listeria monocytogenes	assente in 25g						
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						