

## SCHEMA TECNICO PRODOTTO

<b>Denominazione prodotto</b>		ARIOSTO PER PATATE FRITTE E ARROSTO 80 G			
<b>Codice prodotto</b>		01073			
<b>Elenco Ingredienti</b>		Sale marino, aglio, rosmarino, salvia, ginepro, basilico, maggiorana, origano, alloro, coriandolo, prezzemolo e piante aromatiche.			
<b>Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011</b>		nessun allergene dichiarato			
<b>Ean prodotto</b>		80065357			
<b>Codice Doganale TARIC</b>		2103 9090 89			
<b>Dimensioni in cm</b>		B 5,3 - H 10 - P 5,3			
<b>Imballo</b>		12 pezzi			
<b>Peso in kg</b>		1,4			
<b>Codice ITF</b>		8006390090739			
<b>Dimensioni imballo in cm</b>		B 16,7 - H 10 - P 23			
<b>Bancale</b>	Epal	80x120 cm	Cartoni per strato	24	
	Altezza	73 cm	Nr. Strati	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>		60 mesi			
<b>Shelf life garantita alla consegna :</b>		48 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			

