ARIOSTO S.p.A.
Via Achille Grandi, 10 - 20090 Buccinasco MI



	Via Achille Grandi, 10 - 20090 Buccinasco MI	dal 1962
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	
Denominazione prodotto	MACINATRIC SALE ROSA HIMALAYA	
Codice prodotto	02210/6	
Elenco Ingredienti	Sale rosa	
		THE ALEXANDER
Dichiarazione allergeni in	Nessun allergene dichiarato	
Etichetta Reg UE 1169/2011		
	6 pezzi / barattoli in vetro con tappo in PP + POM per	CINATRIC CINATRIC CINATRIC
Imballaggio e dichiarazione di	uso alimentare conforme alle leggi vigenti CE	áriosto áriosto
Conformità :	1935/2004,Reg 2023/2006/CE e DPR 777/82	
	Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (ALTRO)	Via A. Ciraneli, 10 - 20000 Bucolessoo (Mi) - Ter. 02-46703014 / 4
Etichettatura ambientale Dlgs	raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo	
116/2020	comune.	
Shelf life	60 mesi	
Shelf life garantita alla consegna	36 mesi	
Conservazione	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.	
Modalità/Condizioni di trasporte	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e	ed asciutti, preferibilmente al buio.
	Dichiarazione di Assicurazione Qualità	
	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e racc	
Tracciabilità Reg. (CE)	degli alimenti o prodotti alimentari venduti o conseg	
n.178/2002	sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i compone	enti della stessa filiera alimentare, dalla
114.000	raccolta fino al consumantore finale.	
HACCP Trattamenti ionizzanti	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE	
Trattamenti Ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti. Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente N	Andificati ná ba cubita maninalacioni a
O.G.M.	processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829/2003	
O.G.IVI.	una convinta politica OGM FREE.	Neg. et 1030/2003). L'azienda applica
	Caratteristiche organolettiche	
Colore	Rosa	
Aspetto	Granelli Cristalli che variano dal bianco a varie sfumature	di rosa e rosso
Caratteristiche	Bassa umidità, assenza di odore e tipico aroma di sale	
Nome chimico	Cloruro di Sodio	
	Caratteristiche microbiologiche	
Escherichia coli	< 1 CFU / g	
Coliformi totali	< 1 CFU / g	
Streptococchi fecali	< 10 CFU /g	
	Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	≤ 10%	
Sodio cloruro (%)	≥ 97%	
Residuo insolubile in acqua	≤ 0,5%	
Residuo insolubile in HCI (%)	≤ 0,3%	
Arsenico (mg/Kg)	≤ 0,5 mg/kg	
Rame (mg/kg)	≤ 2 mg / kg	
Piombo (mg	≤ 1 mg/kg	
Cadmio (mg/kg)	≤ 0,5 mg/kg	

ARIOSTO S.p.A.

Via Achille Grandi, 10 - 20090 Buccinasco MI



	VIA ACTITILE GIANGI, 10 - 20090 BUCCINASCO IVII				
SCHEDA TECNICA PRODOTTO					
Denominazione prodotto	MACINATRIC SALE IODATO				
Codice prodotto	02212/6	Section 10 Section 1			
Elenco Ingredienti	Sale Iodato				
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	Nessun allergene dichiarato				
Imballaggio e dichiarazione di Conformità :	6 pezzi / barattoli in vetro con tappo in PP + POM per uso alimentare conforme alle leggi vigenti CE 1935/2004,Reg 2023/2006/CE e DPR 777/82	CINATIVE CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PROPER			
Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020	Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (ALTRO) raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.	Via A. Grandi, 10 - 20060 Bucenasco (M) - Tel. (2/45/703074 f.a.			
Shelf life	60 mesi				
Shelf life garantita alla consegna :	24 mesi				
Conservazione	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.				
Modalità/Condizioni di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e	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 racci degli alimenti o prodotti alimentari venduti o conseg sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i compone raccolta fino al consumantore finale.	gnati esternamente all'azienda stessa. Il			
HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE				
Trattamenti ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.				
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente N processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829/2000 una convinta politica OGM FREE.				
	Caratteristiche organolettiche				
Colore	Bianco				
Aspetto	Cristalli bianchi				
Densità apparente	1,2 t/mc				
Solubilità in Acqua (20°)	360 g/l				
Nome chimico	Cloruro di Sodio				
	Caratteristiche chimico-fisiche				
Sodio cloruro (%)	99,4				
Residuo insolubile in acqua (%)	0,02				
Residuo insolubile in HCI (%)	< 0,01				
Calcio (%)	0,06				
Magnesio (%)	0,03				
Solfati (%)	0,3				
Potassio (%)	0,04				
Arsenico (mg/Kg)	< 0,05				
Rame (mg/kg)	< 0,2				
Piombo (mg	< 0,2				
Cadmio (mg/kg)	< 0,05				
Mercurio (mg/kg)	< 0,01				
	•				

ARIOSTO S.p.A.

Via Achille Grandi, 10 - 20090 Buccinasco MI



SCHEDA TECNICA PRODOTTO					
Denominazione prodotto	MACINATRIC PEPE NERO				
Codice prodotto	02214/6				
Elenco Ingredienti	Pepe nero				
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	Nessun allergene dichiarato	CINATRIC ACINATRIC CONTROL OF NORTH PROPERTY OF THE NORTH PROPERTY			
Imballaggio e dichiarazione di Conformità :	6 pezzi / barattoli in vetro con tappo in PP + POM per uso alimentare conforme alle leggi vigenti CE 1935/2004,Reg 2023/2006/CE e DPR 777/82	Via A. Grandi, 10 - 20000 Buccinasco (Mt) - Tel. 02/45/700014 F.A.			
Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020	Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (ALTRO) raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.				
Shelf life	36 mesi				
Shelf life garantita alla consegna :	24 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 racci degli alimenti o prodotti alimentari venduti o conseg sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i compone raccolta fino al consumantore finale.	gnati esternamente all'azienda stessa. Il			
НАССР	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE				
Trattamenti ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.				
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente N processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829, applica una convinta politica OGM FREE.	•			
	Caratteristiche sensoriali	· ·			
Consigli di utilizzo	Il pepe nero è indicato in tutti i tipi di piatti. Ha un sapore deci	so e piccante.			
	Caratteristiche organolettiche				
Colore	Marrone nerastro con tonalità giallognole e sfumature g	rigiastre			
Odore	Caratteristico, fresco, pungente				
Sapore	Caratteristico, piccante				
	Caratteristiche Microbiologiche				
Bacillus cereus	assente UFC/25g				
E. Coli	assente UFC/25g				
clostridium perfringens	assente UFC/25g				
Salmonella spp	assente UFC/25g				
	Caratteristiche chimico-fisiche- micotossine				
Umidità:	0.7 max a W Rotronic				
Ceneri Totali:	7 max g / 100 g				
Granulometria:	90 min g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm)				
impurità	≤1 g/100g				
Aflatossina B1 :	≤ 5 ppb µg/kg				
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg				
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg				
Fitofarmaci	Entro i limiti massimi di residui (LMR) PREVISTI dal I	Regolamento Europeo n° 396/05, n°17			
contaminanti biologici					
Insetti e infestanti	assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283				

Fitofarmaci

ARIOSTO S.p.A.

Via Achille Grandi, 10 - 20090 Buccinasco MI



SCHEDA TECNICA PRODOTTO			
Denominazione prodotto	MACINATRIC MIX CREOLA		
Codice prodotto	02213/6		
Elenco Ingredienti	Pepe nero, pepe bianco, pepe verde, bacche rosa		
Dichiarazione allergeni in Etichetta	Nessun allergene dichiarato		
Reg UE 1169/2011	MCIMATOR ACINATOR CINATOR		
	6 pezzi / barattoli in vetro con tappo in PP + POM per		
Imballaggio e dichiarazione di	uso alimentare conforme alle leggi vigenti CE		
Conformità :	1935/2004,Reg 2023/2006/CE e DPR 777/82		
	Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (ALTRO)		
Etichettatura ambientale Dlgs	raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo		
116/2020	comune.		
Shelf life	36 mesi		
Shelf life garantita alla consegna :	24 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			
	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabil		
Tracciabilità Reg. (CE) n.178/2002	degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa.		
	sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare, da raccolta fino al consumantore finale.		
HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE		
Trattamenti ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.		
Tractamenti iomizzanti	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni		
O.G.M.	processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829/2003 – Reg. CE 1830/2003). L'azienda applica		
	una convinta politica OGM FREE.		
	Caratteristiche sensoriali		
Consigli di utilizzo	Il pepe mix creola è indicato in tutti i tipi di piatti. Macinato direttamente in tavola sprigiona un		
	gusto unico.		
Colore	Caratteristiche organolettiche Bianco giallastro, verde, rosa marrone nerastro		
Odore	Caratteristico, intenso, pungente		
Sapore	Caratteristico, piccante		
зароге	Caratteristiche Microbiologiche		
Bacillus cereus	assente UFC/25g		
E. Coli	assente UFC/25g assente UFC/25g		
clostridium perfringens	assente UFC/25g		
Salmonella spp	assente UFC/25g		
••	Caratteristiche chimico-fisiche- micotossine		
Umidità:	0.7 max a W Rotronic		
Ceneri Totali:	3 max g / 100 g		
Granulometria:	Max 20 g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm)		
impurità	≤1 g/100g		
Aflatossina B1 :	≤ 5 ppb μg/kg		
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg		
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg		

contaminanti biologici	
Insetti e infestanti	assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283

Entro i limiti massimi di residui (LMR) PREVISTI dal Regolamento Europeo n° 396/05, n° 17