


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	ARIOSTO PER CARNI ARROSTO E AI FERRI 80 G CON SALE IODATO				
Codice prodotto	01077				
Elenco Ingredienti	Sale marino iodato , rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico, piante aromatiche.				
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	nessun allergene dichiarato				
Ean prodotto	8006390010775				
Dimensioni in cm	B 5,3 - H 10 - P 5,3				
Imballo	12 pezzi				
Peso in kg	1,4				
Codice ITF	8006390090777				
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				