

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>ARIOSTO PER PATATE CON SALE IODATO 80 G</b>			
<b>Codice prodotto</b>	<b>01079</b>			
<b>Elenco Ingredienti</b>	Sale marino iodato, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, origano, alloro, maggiorana, coriandolo, prezzemolo, basilico, piante aromatiche.			
<b>Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011</b>	nessun allergene dichiarato			
<b>Ean prodotto</b>	<b>8006390010799</b>			
<b>Dimensioni in cm</b>	<b>B 5,3 - H 10 - P 5,3</b>			
<b>Imballo</b>	<b>12 pezzi</b>			
<b>Peso in kg</b>	<b>1,4</b>			
<b>Codice ITF</b>	<b>8006390090791</b>			
<b>Dimensioni imballo in cm</b>	<b>B 16,7 - H 10 - P 23</b>			
<b>Bancale</b>	<b>Epal</b>	80x120 cm	<b>Cartoni per strato</b>	24
	<b>Altezza</b>	73 cm	<b>Nr. Strati</b>	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			

