# SCHEDA TECNICA

| | |
|---|---|
| **Nome commerciale :** | **L'Aroma Miscela per Arrosti kg 2,5** |
| **Descrizione Prodotto :** | Miscela per arrosto in secchiello |
| **Codice Prodotto :** | MSC\|ARR00W |
| **Codice EAN :** | 8021559004167 |
| **Ingredienti :** | Sale marino, rosmarino, aglio, salvia, alloro, basilico, maggiorana, origano, ginepro, timo, zenzero, dragoncello, piante aromatiche |
| **Stab. di lavorazione e confezionamento :** | Via Giusti n. 22, Mascalucia (CT) – Sicilia (Italia) |
| **Processo di lavorazione :** | Prodotto ottenuto dall'essiccazione, frantumazione e miscelazione di piante aromatiche |
| **Caratteristiche Imballo** | |
| – Imballo Primario : | Secchiello in pp con tappo in pp |
| – Peso Netto Unitario : | 2,5 kg |
| – Imballo Secondario : | Cartone da 4 secchielli |
| – Imballo Terziario : | // |
| **Modalità d'Uso :** | Cospargere interamente la carne o il pollame prima della cottura |
| **Dosaggio :** | Aggiungere alle pietanze secondo ricetta |
| **Modalità di Conservazione :** | In luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce e calore dirette |
| **Termine Minimo di Conservazione (T.M.C.) :** | 48 mesi |
| **Modalità di Trasporto :** | Temperatura ambiente |

*Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.*

## SPECIFICHE DI PRODOTTO

| Caratteristiche Organolettiche | |
|---|---|
| Colore | Grigio verde |
| Sapore | Salato, fortemente aromatico |
| Odore | Forte, morbido ed aromatico |

| Caratteristiche Microbiologiche | | | |
|---|---|---|---|
| **PARAMETRO** | **UNITA' DI MISURA** | | **LIMITE DI ACCETTABILITA'** |
| Conta dei microrganismi a 30 °C | ufc/g | ≤ | $5x10^6$ |
| Conta di lieviti e muffe | ufc/g | ≤ | Lieviti: //<br>Muffe: $10^4$ |
| Conta di clostridi solfiti riduttori | ufc/g | ≤ | $10^3$ |
| Conta Escherichia coli beta D-glucuronidasi positivo | ufc/g | ≤ | $10^3$ |
| Conta Stafilococchi coagulasi positivi (*Staphylococcus aureus e altre specie*) | ufc/g | ≤ | $10^4$ |
| Salmonella spp | | | *Ricerca*: Assente su 25 g |
| Listeria monocytogenes | ufc/g | ≤ | 100 ufc/g<br>*Ricerca*: Assente su 25 g |
| I limiti di accettabilità sopra indicati non sono riportati in leggi e/o normative cogenti, ma sono solo limiti consigliati:<br>Rif.: Ottaviani, Racc. 2004/24/CE; ESA (2004); HPA (2009); Zavanella M. (2008); IFST (1997) | | | |
| Aflatossine totali<br>(Rif.: Reg. UE 239/2016) | µg/kg (ppb) | ≤ | B1: 5<br>B1+B2+G1+G2: 10 |
| **Caratteristiche Chimiche** | | | |
| Aflatossine<br>Metalli Pesanti<br>Trattamenti Ionizzanti | I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti | | |

| Valori Nutrizionali per 100 g | | |
|---|---|---|
| Valore energetico | Kcal/KJ | 80/327 |
| Grassi | g | 1,6 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 1 |
| Carboidrati | g | 3,1 |
| Di cui Zuccheri | g | 1,5 |
| Proteine | g | 1,8 |
| Fibre alimentari | g | 23 |
| Sale | g | 68 |

*Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.*

## ELENCO ALLERGENI

Il seguente elenco allergeni è conforme all'Allegato III bis della Direttiva Europea 2000/13/CE concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs109/1992 e s.m. e R.CE 1169/2011.

| ALLERGENE | L'ALLERGENE è contenuto nel prodotto? | L'ALLERGENE viene impiegato sulla stessa linea produttiva per altri prodotti? | L'ALLERGENE viene impiegato nello stesso sito produttivo per altri prodotti? | Sono possibili contaminazioni crociate al di sotto dei limiti di legge |
|---|---|---|---|---|
| Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | NO | NO | SI | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova (es. albume, tuorlo, proteine, lecitine etc) | NO | NO | SI | NO |
| Pesci (di qualunque specie) e prodotti a base di pesce (farine, oli, gelatine etc) | NO | NO | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi (olio, burro, farina, proteine etc) | NO | NO | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia (farine, oli, proteine, lecitine) | NO | NO | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio (burro, formaggio, panna, yogurt, siero, caseina, caseinati, proteine del latte etc) | NO | NO | NO | NO |
| Frutta in guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi o noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati | NO | NO | SI | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni inferiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come $SO_2$ | NO | NO | NO | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | NO | NO | NO | NO |

*Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.*

**Dichiarazione HACCP**

Applicazione del sistema HACCP ai sensi Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i all'intero processo di produzione con verifiche analitiche programmate su materie prime, semilavorati, prodotti finiti.

**Dichiarazione ETICHETTATURA**

Le etichette e i documenti di accompagnamento dei prodotti realizzati e commercializzati da L'Aroma S.r.l. sono redatte secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

**Dichiarazione M.O.C.A.**

I materiali di imballaggio primari e secondari, ove necessario, utilizzati da L'Aroma S.r.l. sono tutti dotati di idonea dichiarazione MOCA di idoneità alimentare all'uso specifico, corredati da schede tecniche e analisi su simulanti specifici, secondo quanto previsto dal Reg. CE 1935/04, dal Reg. UE 10/2011 e s.m.i.

**Dichiarazione OGM**

In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 e non necessitano di etichettatura supplementare.

**Dichiarazione di Tracciabilità**

Il prodotto è controllato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

**Dichiarazione Pesticidi**

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi.

**Dichiarazione Coloranti**

Nessun additivo o colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Si conferma che tale prodotto è privo di coloranti alimentari.

**Certificazioni**

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione ISO 9001/2015 – Sistemi di Gestione Qualità.

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione IFS – International Food Standard.

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione di produzione BIO – Sistema di Gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare.

# SCHEDA LOGISTICA

| | |
|---|---|
| **Nome commerciale :** | **L'Aroma Miscela per Arrosti kg 2,5** |
| **Descrizione Prodotto :** | Miscela per arrosto in secchiello |
| **Codice Prodotto :** | MSC\|ARR00W |
| **Codice EAN :** | 8021559004167 |
| **Note :** | |

## Caratteristiche Imballo

| PRIMARIO | SECONDARIO | TERZIARIO |
|---|---|---|
| Secchiello | Cartone da 4 secchielli | // |

## Caratteristiche Pallet

| PALLET | N° CARTONI x STRATO | N° STRATI x PALLET | N° CARTONI x PALLET |
|---|---|---|---|
| EUROPALLET 80 x 120 cm | 12 | 5 | 60 |

## Caratteristiche Cartone

| BASE [cm] | LARGHEZZA [cm] | ALTEZZA [cm] | PESO UNITARIO [kg] |
|---|---|---|---|
| 39 | 20 | 32 | 11,1 |