

**ar.pa** srlSede e stab.: Via Emilia n. 268
40064 Ozzano dell'Emilia (BO)
Tel. (051) 799392
www.arpalieviti.it - info@arpalieviti.it**SCHEDA TECNICA N. 01****PRODOTTO****ESPRESSO HAITI**

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1037/100	ESPOSITORE DA 100 BUSTE da 28 g	801369 1 0	3,2 kg	800116500 268 9	16	7	112	105 cm
1037/50	ESPOSITORE DA 50 BUSTE da 28 g	801369 1 0	1,6 kg	800116500 155 2	34	7	238	105 cm
1123	TERMO DA 20 ASTUCCI 5 BUSTE da 28 g	801369 0 3	3,4 kg	800116500 229 0	18	6	108	125 cm
GIFIZE1K	CARTONE DA 20 SACCHETTI da 1 kg		21 kg		8	3	24	125 cm

INGREDIENTI: zucchero - cacao 22/24 b.c. - amido di mais - vanillina - aromi.**USO:** 28 g per 100 ml di latte.**ORIGINE DEL PRODOTTO:** «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto) Valore energetico: 1612 kJ - 380 kcal Grassi: 4,83 g di cui saturi 2,54 g Carboidrati: 88 g di cui zuccheri 73 g Fibre: 2,1 g Proteine: 4,5 g Sale: 0 g
UMIDITA'	%	2 - 4	
GRASSI	%	4,83	
PIOMBO	mg/kg	< 0,20	
ARSENICO	mg/kg	< 0,20	
CONTA MICROBICA A 30°C	ufc/g	< 500	
ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASI POSITIVO	ufc/g	assente	
SALMONELLA	in 25 g	assente	
Miceti:			
MUFFE	ufc/g	< 100	
LIEVITI	ufc/g	< 100	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: polvere marrone, dal sapore di cioccolato.**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:** temperatura ambiente in luogo asciutto. Il mancato rispetto di queste condizioni potrebbe alterare lo stato fisico, microbiologico e le caratteristiche funzionali e prestazionali del prodotto.**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** anni 4 (buste e astucci) anni 3 (sacchetti) se rispettate le condizioni di stoccaggio e mantenuto il prodotto nelle confezioni originali chiuse. Il termine minimo di conservazione si riduce a 1 anno qualora la confezione originale venga aperta. Dopo l'utilizzo del prodotto richiudere sempre la confezione.**DICHIARAZIONI:**

- ❖ **HACCP:** la Società produttrice dispone di un **sistema HACCP** pienamente documentato con un Manuale (disponibile c/o l'azienda), che viene applicato come prescritto dal Reg. (CE) 852/2004 e successive modifiche e che garantisce la rintracciabilità dei suoi prodotti, ingredienti e imballaggi ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni.
- ❖ **ALLERGENI:** "rischio cross-contamination" nei paesi di origine e di lavorazione per lecitina di soia.
Il nostro piano di autocontrollo prevede adeguate e validate operazioni di pulizia per evitare eventuali contaminazioni crociate sulle linee di produzione.
- ❖ **GLUTINE:** "senza glutine" ai sensi del Reg. (UE) 828/2014 e successive modifiche.
- ❖ **OGM:** il prodotto non è geneticamente modificato e non è ottenuto con ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati in conformità al Reg. (CE) 1829/2003 e al Reg. (CE) 1830/2003 e successive modifiche.

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO: conforme al Reg. (UE) 775/2018, al D.Lgs. 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche.**IMBALLAGGIO:** idoneo a venire a contatto con prodotti alimentari ai sensi del D.M. 21.03.1973, del Reg. (CE) 1935/2004, del Reg. (CE) 2023/2006 e del Reg. (UE) 10/2011 e successive modifiche.

Le informazioni sopra riportate non esonerano il cliente dall'obbligo di identificare il prodotto e di verificarne l'idoneità per gli impieghi a cui è destinato.