

**ar.pa** srlSede e stab.: Via Emilia n. 268
40064 Ozzano dell'Emilia (BO)
Tel. (051) 799392
www.arपालieviti.it - info@arपालieviti.it

SCHEDA TECNICA N. 23

PRODOTTO

LIEVITO BAKING ELEFANTE

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1089	TERMO 4 SACCHETTI da 5 kg	800116500 137 8	20,25 kg	800116500 265 8	6	6	36	115 cm
1211	SACCO da 25 kg	800116500 346 4	25,1 kg		4	6	24	85 cm

AGENTE LIEVITANTE - INGREDIENTI: difosfato disodico E450 (i) - carbonato acido di sodio E500 (ii) - amido di mais.**USO:** 28 / 30 g per 1 kg di farina a seconda del tipo di prodotto.**ORIGINE DEL PRODOTTO:** «UE e non UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto) Valore energetico: 411 kJ - 97 kcal Grassi: 0,1 g di cui saturi 0 g Carboidrati: 24 g di cui zuccheri 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0,08 g Sale: 0 g.
UMIDITA'	%	9 - 14	
pH		6 - 7	
FOSFORO TOTALE	%	< 15	
ARSENICO	mg/kg	< 0,20	
PIOMBO	mg/kg	< 0,20	
GRANULOMETRIA MEDIA	mm	0,1 / 0,15	
CONTA MICROBICA A 30°C	ufc/g	< 500	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere bianca, fine, asciutta, inodore, sapore: salato pungente.**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 3 (sacchetti) anni 2 (sacchetto) 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:** il prodotto non contiene allergeni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 allegato II e successive modifiche, inoltre il nostro piano di autocontrollo prevede adeguate e validate procedure di pulizia allo scopo di 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.