

**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. 21****PRODOTTO****SPINACI DISIDRATATI IN POLVERE 1 kg**

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1065	CARTONE DA 18 BARATTOLI	800116500 285 6	23,3 kg	/	6	3	18	146 cm

INGREDIENTI: spinaci in polvere**ORIGINE DEL PRODOTTO:** «UE e non UE»**USO:** per colorare ed insaporire prodotti alimentari a seconda delle consuetudini.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto) Valore energetico: 1340 kJ - 320 kcal Grassi: 4,1 g di cui saturi 1,86 g Carboidrati: 39,2 g di cui zuccheri 4,5 g Fibre: 23,4 g Proteine: 30,4 g Sale: 2,1 g.
UMIDITA'	%	max. 8	
CENERI	%	max. 20	
SALMONELLA	in 25 g	assente	
Miceti:			
MUFFE	ufc/g	< 10.000	
LIEVITI	ufc/g	< 10.000	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere verde intenso, odore caratteristico erbaceo esente da note estranee quali ammuffito e stantio, sapore tipico del prodotto.**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:** conservare in luogo fresco, asciutto e ben aerato. Non esporre alla luce per lunghi periodi perché i raggi UV alterano il colore originario.**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** anni 3 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 senape e prodotti a base di senape, sedano e prodotti a base di sedano, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, 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.