

**ar.pa** srl

Sede e stab.: Via Emilia n. 268
40064 Ozzano dell'Emilia (BO)
Tel. (051) 799392
www.arpalieviti.it - info@arpalieviti.it

SCHEDA TECNICA N. 24

PRODOTTO

VANIGLIA BACCELLI

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1095	CILINDRO DA 25 TUBETTI	802379 1 4	0,22 kg	/	/	/	/	/
1095/50	CARTONE DA 50 CILINDRI DA 25 TUBETTI	802379 1 4	11,8 kg	800116500 159 0	8	3	24	125 cm
1146	ESPOSITORE DA 20 BUSTE DA 2 BACCELLI	802379 5 2	0,21 kg	800116500 187 3	35	6	210	62 cm
1146/32	CARTONE DA 32 ESPOSITORI	800116500 187 3	7,72 kg	800116500 284 9	6	3	18	146 cm

INGREDIENTI: vaniglia baccelli.**USO:** per aromatizzare prodotti alimentari dolciari a seconda del tipo di prodotto e delle consuetudini.**ORIGINE:** Madagascar

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE
UMIDITA'	%	max. 38	(Valore medio riferito a 100 g di prodotto) Valore energetico: 603 kJ - 144 kcal Grassi: 7,7 g di cui saturi 1,2 g Carboidrati: 15,2 g di cui zuccheri 11,6 g Fibre: 31,3 g Proteine: 4 g Sale: 0,1 g
AROMA VANIGLIA	%	1 - 2,5	
LUNGHEZZA	cm	14 - 15	
SALMONELLA	in 25 g	assente	
STAFILOCOCCO AUREO	ufc/g	assente	
ESCHERICHIA COLI	ufc/g	< 10	
MUFFE	ufc/g	< 100	
LIEVITI	ufc/g	< 100	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: baccelli o bacche che si presentano come bastoncini di colore bruno e dal gradevole profumo di vaniglia.			

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: temperatura ambiente in luogo asciutto e lontano dalla luce e da fonti di calore.

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 se rispettate le condizioni di stoccaggio e mantenuto il prodotto nelle confezioni originali chiuse.**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.
- ❖ **RADIAZIONI IONIZZANTI:** il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.
- ❖ **CONTAMINANTI:** conforme al Reg. (UE) 915/2023.
- ❖ **ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:** conforme al D. Lgs n. 116 del 3 Settembre 2020, 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.