

**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. 52

PRODOTTO

LIEVITO VANIGLIATO VIAGGI 15 g

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1183/25	ESPOSITORE DA 25 BUSTE DOPPIE	800116500 307 5	0,88 kg	800116500 299 3	40	9	360	115 cm

AGENTE LIEVITANTE - Ingredienti: difosfato disodico E450 (i) - carbonato acido di sodio E500 (ii) - amido di mais - tartrato monopotassico E336 (i) - vanillina - aromi.

USO: 1 busta 15 g per ½ kg di farina.

ORIGINE: «UE e Extra UE»

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E
MICROBIOLOGICHE****U.M.****VALORE GUIDA**

UMIDITA'	%	8 - 13
pH		5,5 - 6,5
CADMIO	mg/kg	< 0,1
ARSENICO	mg/kg	< 0,2
PIOMBO	mg/kg	< 0,2
GRANULOMETRIA MEDIA	mm	0,1 / 0,15
CONTA MICROBICA A 30° C	ufc/g	< 500

TABELLA NUTRIZIONALE

(Valore medio riferito a 100 g di prodotto)

Valore energetico: 841 kJ - 201 kcal
Grassi: 0,2 g di cui saturi 0 g
Carboidrati: 47,7 g di cui zuccheri 0 g
Fibre: 0,6 g
Proteine: 0,1 g
Sale: 34,5 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere bianca, fine, asciutta, sapore: salato pungente all'aroma di vaniglia.

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 5 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.