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. 21

PRODOTTO

SPINACI 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	BARATTOLO DA 1KG	800116500 285 6	1,250 kg	/	/	/	/	/

INGREDIENTI: spinaci in polvere.

USO: per colorare ed insaporire prodotti alimentari a seconda delle consuetudini.

ORIGINE: «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA
UMIDITA'	%	max. 8
CENERI	%	max. 20
SALMONELLA	in 25 g	assente
Miceti:		
MUFFE	ufc/g	≤ 100
LIEVITI	ufc/g	≤ 100

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere di colore verde più o meno intenso, odore caratteristico erbaceo esente da note estranee quali ammuffito e stantio, sapore tipico del prodotto.

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.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Non esporre alla luce per lunghi periodi perché i raggi UV alterano il colore originario.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: anni 2 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.
- **RADIAZIONI IONIZZANTI**: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.
- **CONTAMINANTI**: conforme al Reg. (UE) 915/2023, AL Reg. (CE) 396/2005 e successive modifiche.
- **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.

Si raccomanda una vagliatura preventiva del prodotto prima dell'impiego nei propri processi produttivi.
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.

REV. 05 del 29/09/2025