

**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. 17****PRODOTTO****CARBONATO ACIDO D'AMMONIO E503 (ii)**

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1195	ESPOSITORE DA 25 BUSTE DOPPIE DA 15 g cadauna	800116500 147 7	0,9 kg	800116500 326 6	46	8	368	110 cm
1074	TERMO DA 15 SACCHETTI DA 1 kg	800116500 134 7	15,4 kg	800116500 256 6	8	6	48	125 cm

**INGREDIENTI:** carbonato acido d'ammonio E503 (ii) - antiagglomerante: carbonato di magnesio E504 (i).**USO:** per prodotti da forno, escluso il pane, secondo buona tecnica industriale.**ORIGINE:** «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto)
TITOLO	%	min. 99,5	<b>Valore energetico:</b> 0 kJ - 0 kcal <b>Grassi:</b> 0 g di cui saturi 0 g <b>Carboidrati:</b> 0 g di cui zuccheri 0 g <b>Fibre:</b> 0 g <b>Proteine:</b> 0 g <b>Sale:</b> 0 g.
pH		7 - 8	
ANIDRIDE CARBONICA	%	min. 55	
AMMONIACA	%	min. 21,1	
ANTIMPACCANTE MgCO <sub>3</sub>	%	< 1	
ARSENICO	mg/kg	< 0,1	
CADMIO	mg/kg	< 0,1	
PIOMBO	mg/kg	< 0,1	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b> polvere cristallina bianca, di odore fortemente ammoniacale e di sapore salino.			

**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 (per il cod. 1074), anni 2 (per il cod.1195) se rispettate le condizioni di stoccaggio e mantenuto il prodotto nelle confezioni originali chiuse. Il termine minimo di conservazione si riduce a 6 mesi 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.
- ❖ **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.