

**ar.pa** srl

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

SCHEDA TECNICA N. 75

PRODOTTO

MIX SENZA GLUTINE PER DOLCI E SALATI 1 Kg

ARTICOLO	CONFEZIONE	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1219	BARATTOLO	1,1 kg	8001165003549	/	/	/	/

INGREDIENTI: amido di frumento deglutinato – amido di mais – destrosio – fibre vegetali (psyllium, inulina) – pasta acida (mais) – farina di teff rosso – farina di lenticchie – addensante: guar, E464; farina di mais tostata.

USO: Il preparato necessita di essere impastato con liquidi, in quantità dell'80% rispetto al peso utilizzato in una ricetta. Può essere abbinato a vari altri ingredienti per ottenere preparati dolci o salati.

ORIGINE: "UE e Extra UE"

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

UMIDITA'	%	0,1-0,2
CONTA MICROBICA A 30° C	ufc/g	<100
ESCHERICHIA COLI	ufc/g	ASSENTE
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	ufc/g	ASSENTE
MUFFE	ufc/g	<500
PARASSITI	Ft test	ASSENTE
AFLATOSSINE B1, B2, G1, G2	µg/kg	<0,25

TABELLA NUTRIZIONALE

(Valore medio riferito a 100 g di prodotto)

Valore energetico: 1391 kJ - 332 kcal
Grassi: 0,1 g di cui saturi 0,05 g
Carboidrati: 82,1 g di cui zuccheri 4,2 g
Fibre: 6,4 g
Proteine: 0,9 g
Sale: 0,031 g.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: Conservare in luogo fresco e 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 1 se rispettate le condizioni di stoccaggio e mantenuto il prodotto nelle confezioni originali chiuse. 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.
- ❖ **ADDITIVI:** conforme al Reg. (CE) 1333/2008.
- ❖ **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.