

**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. 15

PRODOTTO

VANILLINA

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1083	ESPOSITORE DA 50 BUSTE DOPPIE DA 0,5 g cadauna	800885 9 2	0,17 kg	800116500 154 5	63	10	630	100 cm
1083/50	CARTONE DA 50 ESPOSITORI	800116500 154 5	9,5 kg	800116500 323 5	6	3	18	146 cm
1140	ESPOSITORE DA 50 BUSTE QUADRUPLI DA 0,5 g cadauna	800885 9 2	0,3 kg	800116500 182 8	40	9	360	105 cm
1110	BARATTOLI DA 250 g	800116500 175 0	280 g	/	/	/	/	/
1108	BARATTOLI DA 1 kg	800116500 176 7	1,250 kg	/	/	/	/	/

INGREDIENTI: vanillina, aroma.**USO:** aroma per prodotti alimentari dolciari a seconda del tipo di prodotto e delle consuetudini.**ORIGINE:** «Extra UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto)
VANILLINA	%	min. 99,5	Valore energetico: 0 kJ - 0 kcal Grassi: 0 g di cui saturi 0 g Carboidrati: 0 g di cui zuccheri 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sale: 0 g
UMIDITA'	%	< 0,50	
PUNTO DI FUSIONE	gradi C	81 - 83	
METALLI PESANTI	mg/kg	< 0,20	
ARSENICO	mg/kg	< 0,20	
CONTA MICROBICA A 30° C	ufc/g	< 500	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: piccoli cristalli aghiformi di colore bianco o leggermente giallastro, all'odore 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 (buste) anni 4 (barattoli) se rispettate le condizioni di stoccaggio e mantenuto il prodotto nelle confezioni originali chiuse. Il termine minimo di conservazione dei barattoli si riduce a 2 anni 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.
- ❖ **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. Etichettatura secondo il Reg. (CE) n. 1272/2008.
- ❖ **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.