

**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. 27

**PRODOTTO**

## CARBONATO ACIDO DI SODIO E500 (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
1116	TERMO DA 20 ASTUCCI DA 250 g	800885 0 9	5,7 kg	800116500 257 3	19	6	114	125 cm
1103	TERMO DA 20 ASTUCCI DA 500 g	800116500 123 1	10,9 kg	800116500 258 0	11	6	66	125 cm
1104	TERMO DA 10 ASTUCCI DA 1 kg	800116500 122 4	10,7 kg	800116500 207 8	12	6	72	120 cm
1141	TERMO DA 9 BARATTOLI DA 750 g	800116500 160 6	8,3 kg	800116500 259 7	12	7	84	120 cm

**INGREDIENTI:** carbonato acido di sodio E500 (ii).**USO:** diversi utilizzi per la casa e per prodotti da forno escluso il pane**ORIGINE:** «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto)
TITOLO	%	min. 99	<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.
UMIDITA'	%	< 1	
pH		8 - 9	
AMMONIO NH <sub>4</sub>	mg/kg	< 0,002	
ARSENICO	mg/kg	≤ 3	
PIOMBO	mg/kg	≤ 2	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:</b> polvere cristallina bianca, inodore.			
<b>GRANULOMETRIA:</b> (< 125 µm 77% min) (> 125 µm 22% min) (> 250 µm 1% min)			

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:** temperatura ambiente in luogo asciutto. Il mancato rispetto di queste condizioni potrebbe alterare lo stato fisico 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. 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.
- ❖ **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.