

**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. 57

PRODOTTO

PRESTOMARMELLATA 2/1 30 g

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1194/10	TERMO DA 10 ASTUCCI	800116500 325 9	0,94 kg	800116500 339 6	24	7	168	125 cm

INGREDIENTI: destrosio - gelificante: pectina E440 (i) - correttore di acidità: acido tartarico E334 - conservante: acido sorbico E200.

USO: PER MARMELLATA 1 busta 30 g per 1 kg di frutta e 500 g di zucchero.
PER GELATINA 1 busta 30 g per 1 litro di succo di frutta e 500 g di zucchero.

ORIGINE: «UE»

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

UMIDITA'	%	6 - 9
pH		4 - 6
ARSENICO	mg/kg	< 0,2
PIOMBO	mg/kg	< 0,2
CONTA MICROBICA A 30°C	ufc/g	< 500
ESCHERICHIA COLI	ufc/g	assente

TABELLA NUTRIZIONALE

(Valore medio riferito a 100 g di prodotto)

Valore energetico: 1454 kJ - 343 kcal
Grassi: 0 g di cui saturi 0 g
Carboidrati: 80 g di cui zuccheri 80 g
Fibre: 10 g
Proteine: 0,8 g
Sale: 0 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere paglierina, inodore, di sapore dolciastro.

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 se rispettate le condizioni di stoccaggio e mantenuto il prodotto nelle confezioni originali chiuse.

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.