

**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. 24****PRODOTTO****VANIGLIA BACCELLI**

| ARTICOLO | CONFEZIONE                              | CODICE EAN<br>IMBALLO<br>PRIMARIO | PESO<br>LORDO | CODICE EAN<br>IMBALLO<br>SECONDARIO | IMBALLI<br>PER<br>STRATO | STRATI<br>PER<br>PALLET | IMBALLI<br>COMPLESSIVI | ALTEZZA<br>PALLET<br>DA TERRA |
|----------|---|-----------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------------|
| 1095     | CILINDRO DA 25 TUBETTI                  | 802379 1 4                        | 0,22 kg       | 800116500 159 0                     | /                        | /                       | /                      | /                             |
| 1146     | ESPOSITORE DA 20 BUSTE<br>DA 2 BACCELLI | 802379 5 2                        | 0,21 kg       | 800116500 187 3                     | 35                       | 6                       | 210                    | 62 cm                         |
| 1146/32  | CARTONE DA 32<br>ESPOSITORI             | 800116500 187 3                   | 7,72 kg       | 800116500 284 9                     | 6                        | 3                       | 18                     | 146 cm                        |

**INGREDIENTI:** vaniglia baccelli.**USO:** per aromatizzare prodotti alimentari dolciari a seconda del tipo di prodotto e delle consuetudini.**ORIGINE:** Madagascar

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E<br>MICROBIOLOGICHE  | U.M.    | VALORE GUIDA | TABELLA NUTRIZIONALE<br>(Valore medio riferito a 100 g di prodotto)  |
|---|---------|--------------|--|
| UMIDITA'  | %       | max. 38      | <b>Valore energetico:</b> 603 kJ - 144 kcal<br><b>Grassi:</b> 7,7 g di cui saturi 1,2 g<br><b>Carboidrati:</b> 15,2 g di cui zuccheri 11,6 g<br><b>Fibre:</b> 31,3 g<br><b>Proteine:</b> 4 g<br><b>Sale:</b> 0,1 g |
| AROMA VANIGLIA  | %       | 1 - 2,5      |  |
| LUNGHEZZA   | cm      | 14 - 15      |  |
| SALMONELLA  | in 25 g | assente      |  |
| STAFILOCOCCO AUREO  | ufc/g   | assente      |  |
| ESCHERICHIA COLI  | ufc/g   | < 10         |  |
| MUFFE   | ufc/g   | < 100        |  |
| LIEVITI   | ufc/g   | < 100        |  |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b> baccelli o bacche che si presentano come bastoncini di colore bruno e dal gradevole profumo di vaniglia. |         |              |  |

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:** temperatura ambiente in luogo asciutto e lontano dalla luce e da fonti di calore.

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.