

**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. 03****PRODOTTO****LIEVITO S. LUCIA PER PIZZA E SALATI 15 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
1039/50	ESPOSITORE DA 50 BUSTE DOPPIE	800885 6 1	1,8 kg	800116500 225 2	23	8	184	110 cm
1039/25	ESPOSITORE DA 25 BUSTE DOPPIE	800885 6 1	0,9 kg	800116500 150 7	46	8	368	110 cm
1136	TERMO DA 20 ASTUCCI 5 BUSTE	802379 2 1	1,96 kg	800116500 214 6	19	8	152	115 cm

AGENTE LIEVITANTE - INGREDIENTI: carbonato acido di sodio E500 (ii) - difosfato disodico E450 (i) - amido di mais - tarttrato monopotassico E336 (i).**USO:** 1 busta 15 g per ½ kg di farina.**ORIGINE:** «UE e Extra UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto) Valore energetico: 846 kJ - 202 kcal Grassi: 0,2 g di cui saturi 0 g Carboidrati: 49,7 g di cui zuccheri 0 g Fibre: 0,6 g Proteine: 0,1 g Sale: 36 g
UMIDITA'	%	8 - 13	
pH		5,5 - 6,5	
CADMIO	mg/kg	< 0,1	
ARSENICO	mg/kg	< 0,2	
PIOMBO	mg/kg	< 0,2	
GRANULOMETRIA MEDIA	mm	0,1 / 0,15	
CONTA MICROBICA A 30°C	ufc/g	< 500	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere bianca, fine, asciutta, inodore, sapore: salato pungente.

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 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.