

**ar.pa** srl

Sede e stab.: Via Emilia n. 268
40064 Ozzano dell'Emilia (BO)
Tel. (051) 799392
www.arpalieviti.it - info@arpalieviti.it

SCHEDA TECNICA N. 37

PRODOTTO

AMIDO DI MAIS

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1165	TERMO DA 16 SACCHETTI DA 1 kg	800116500 290 0	16,2 kg	800116500 291 7	6	6	36	135 cm
1122	TERMO DA 4 SACCHETTI DA 4 kg	800116500 276 4	16,2 kg	800116500 277 1	6	6	36	125 cm
1215	TERMO DA 20 ASTUCCI DA 200 g	800116500 349 5	4,6 kg	800116500 350 1	14	6	84	125 cm

INGREDIENTI: amido di mais.**USO:** dolciario a seconda del tipo di prodotto e delle consuetudini.**ORIGINE:** «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA
UMIDITA'	%	max. 13
pH		4,5 - 5,5
ANIDRIDE SOLFOROSA	mg/kg	< 10
ARSENICO	mg/kg	< 0,1
PIOMBO	mg/kg	< 0,1
CADMIO	mg/kg	< 0,01
AFLATOSSINE TOTALI	µg/kg	< 4
CONTA MICROBICA A 30° C	ufc/g	< 500
ESCHERICHIA COLI	ufc/g	assente
SALMONELLA	in 25 g	assente
Miceti:		
MUFFE	ufc/g	< 100
LIEVITI	ufc/g	< 100
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere bianca molto fine, inodore, insapore; compressa tra le dita scricchiola leggermente.		

TABELLA NUTRIZIONALE
(Valore medio riferito a 100 g di prodotto)
Valore energetico: 1484 kJ - 354 kcal
Grassi: 0,5 g di cui saturi 0,1 g
Carboidrati: 87 g di cui zuccheri 0 g
Fibre: 0 g
Proteine: 0,5 g
Sale: 0,1 g.

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. 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.