

**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. 05

PRODOTTO

LIEVITO VANIGLIATO AR.PA 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
1041/75	ESPOSITORE DA 75 BUSTE DOPPIE	800885 1 6	2,7 kg	800116500 218 4	15	8	120	110 cm
1041/50	ESPOSITORE DA 50 BUSTE DOPPIE	800885 1 6	1,8 kg	800116500 219 1	23	8	184	110 cm
1041/25	ESPOSITORE DA 25 BUSTE DOPPIE	800885 1 6	0,9 kg	800116500 144 6	46	8	368	110 cm
1138	TERMO DA 20 ASTUCCI 5 BUSTE	802379 4 5	1,96 kg	800116500 220 7	19	8	152	115 cm
ECO*1156	ESPOSITORE "DELLA NONNA" DA 25 BUSTE QUADRUPLE	802379 6 9	1,75 kg	800116500 198 9	20	6	120	70 cm

AGENTE LIEVITANTE - INGREDIENTI: difosfato disodico E450 (i) - carbonato acido di sodio E500 (ii) - amido di mais - vanillina - aroma.

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: 636 kJ – 152 kcal Grassi: 0,2 g di cui saturi 0 g Carboidrati: 36,1 g di cui zuccheri 0 g Fibre: 0,5 g Proteine: 0,1 g Sale: 42,8 g
UMIDITA'	%	8 - 13	
pH		6 - 7	
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 ORGANOLETICHE: polvere bianca, fine, asciutta, sapore: salato pungente all'aroma di vaniglia.			

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.