

**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. 10

PRODOTTO

CACAO ZUCCHERATO

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1214	TERMO DA 20 ASTUCCI DA 75 g	80237983	2,03 kg	800116500 239 9	14	6	84	125 cm
1082	TERMO DA 10 ASTUCCI DA 250 g	800116500 117 0	2,95 kg	800116500 240 5	15	7	105	120 cm
1058	CARTONE DA 15 SACCHETTI DA 1 kg	800116500 127 9	16 kg	800116500 209 2	8	3	24	125 cm
1057	CARTONE DA 6 SACCHETTI DA 2,5 kg	800116500 126 2	16 kg	800116500 242 9	8	3	24	125 cm
ECO*1153	ESPOSITORE DA 20 BUSTE DA 250 g	800116500 194 1	5,5 kg	800116500 204 7	11	6	66	105 cm

INGREDIENTI: zucchero - cacao 33% minimo - correttore di acidità: carbonato di potassio - aroma.
(il cacao utilizzato è cacao 22/24 b.c.)

USO: dolciario a seconda del tipo di prodotto e delle consuetudini.

ORIGINE: «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto) Valore energetico: 1685 kJ - 398 kcal Grassi: 7,6 di cui saturi 4,5 g Carboidrati: 79 g di cui zuccheri 79 g Fibre: 3,1 g Proteine: 8 g Sale: 0 g
UMIDITA'	%	1 - 3	
pH		6 - 7	
GRASSI	%	7 - 8	
MINERALI	%	< 2,86	
MERCURIO	mg/kg	< 0,20	
PIOMBO	mg/kg	< 0,20	
GRANULOMETRIA MEDIA	mm	0,075 / 0,1	
TEOBROMINA	mg/kg	<2	
OCRATOSSINA A	µg/kg	<3	
CONTA MICROBICA A 30°C	ufc/g	< 500	
ESCHERICHIA COLI	ufc/g	assente	
Miceti:			
MUFFE	ufc/g	< 100	
LIEVITI	ufc/g	< 100	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere marrone chiaro, dal sapore di cioccolato.			

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: in luogo asciutto e lontano 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 4 (buste e astucci) anni 3 (sacchetti) 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.