

**ar.pa** srlSede e stab.: Via Emilia n. 268  
40064 Ozzano dell'Emilia (BO)  
Tel. (051) 799392 - Fax (051) 797140  
www.arpalieviti.it - info@arpalieviti.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 - aromi.**USO:** 1 busta 15 g per ½ kg di farina.**ORIGINE DEL PRODOTTO:** «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	<b>TABELLA NUTRIZIONALE</b> (Valore medio riferito a 100 g di prodotto)  Valore energetico: 379 kJ - 91 kcal Grassi: 0,1 g di cui saturi 0 g Carboidrati: 22 g di cui zuccheri 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0,1 g Sale: 0 g
UMIDITA'	%	8 - 13	
pH		6 - 7	
FOSFORO TOTALE	%	< 15	
ARSENICO	mg/kg	< 0,20	
PIOMBO	mg/kg	< 0,20	
GRANULOMETRIA MEDIA	mm	0,1 / 0,15	
CONTA MICROBICA A 30°C	ufc/g	< 500	

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** 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.

**ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:** conforme 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.