

**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. 25

**PRODOTTO**

## AMIDO DI RISO

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1098	TERMO DA 4 SACCHETTI DA 3 kg	800116500 335 8	12,2 kg	800116500 336 5	6	6	36	125 cm

**INGREDIENTI:** amido di riso.**USO:** dolciario a seconda del tipo di prodotto e delle consuetudini.**ORIGINE DEL PRODOTTO:** Italia**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE****U.M.****VALORE GUIDA**

UMIDITA'	%	max. 13
pH		6 - 7,5
CONTA MICROBICA A 30° C	ufc/g	< 500
ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASI POSITIVO	ufc/g	assente
SALMONELLA	in 25 g	assente
Miceti:		
MUFFE	ufc/g	< 100
LIEVITI	ufc/g	< 100

**TABELLA NUTRIZIONALE**

(Valore medio riferito a 100 g di prodotto)

**Valore energetico:** 1505 kJ - 354 kcal  
**Grassi:** 0,15 g di cui saturi neglegibile  
**Carboidrati:** 88 g di cui zuccheri < 0,05 g  
**Fibre:** 0,50 g  
**Proteine:** < 1 g  
**Sale:** 0,23 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** polvere bianca molto fine, inodore.**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 2 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.

**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.