

**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. 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 DEL PRODOTTO:** «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	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.
UMIDITA'	%	max. 13	
pH		4,5 - 5,5	
ANIDRIDE SOLFOROSA	mg/kg	< 10	
ARSENICO	mg/kg	< 0,20	
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	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere bianca molto fine, inodore, insapore; compressa tra le dita scricchiola leggermente.**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.

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.