

**ar.pa** srlSede e stab.: Via Emilia n. 268  
40064 Ozzano dell'Emilia (BO)  
Tel. (051) 799392  
www.arpalieviti.it - info@arpalieviti.it**SCHEDA TECNICA N. 09****PRODOTTO****FECOLA DI PATATE**

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1045	ESPOSITORE DA 32 BUSTE DA 125 g	800116500 113 2	4,35 kg	800116500 236 8	17	6	102	130 cm
1078	TERMO DA 20 ASTUCCI DA 250 g	800116500 116 3	5,6 kg	800116500 237 5	14	6	84	125 cm
1118	TERMO DA 20 SACCHETTI DA 1 kg	800116500 143 9	20,35 kg	800116500 210 8	6	5	30	120 cm
ECO*1152	ESPOSITORE DA 20 BUSTE DA 250 g	800116500 193 4	5,4 kg	800116500 203 0	11	6	66	105 cm
1073	SACCHETTI DA 5 kg ESPOSITORE DA 20	800116500 133 0	20,25 kg	800116500 238 2	6	7	42	130 cm

**INGREDIENTI:** fecola di patate.**USO:** dolciario a seconda del tipo di prodotto e delle consuetudini.**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)  <b>Valore energetico:</b> 1360 kJ - 320 kcal <b>Grassi:</b> 0,5 g di cui saturi 0,1 g <b>Carboidrati:</b> 80 g di cui zuccheri 0 g <b>Fibre:</b> 0 g <b>Proteine:</b> 0,5 g <b>Sale:</b> 0 g
UMIDITA'	%	max 20	
pH		6,5 - 7,5	
ANIDRIDE SOLFOROSA	mg/kg	≤ 10	
ARSENICO	mg/kg	< 0,20	
CARICA 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 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 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.

**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.