

**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. 13

PRODOTTO

LIEVITO AR.PA PER DOLCI E SALATI

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1053	SECCHIELLO DA 3 kg	800116500 124 8	3,25 kg	/	24	6	144	140 cm
1053/8	CARTONE DA 8 SECCHIELLI DA 3 kg	800116500 124 8	27 kg	800116500 321 1	6	3	18	146 cm
1054	SPORTINA DA 6 kg	800116500 125 5	6,04 kg	/	13	10	130	100 cm
1105	TERMO DA 4 SACCHETTI DA 6 kg	800116500 197 2	24,3 kg	800116500 226 9	6	6	36	100 cm

AGENTE LIEVITANTE - INGREDIENTI: difosfato disodico E450 (i) - carbonato acido di sodio E500 (ii) - amido di mais.**USO:** 33 / 35 g per 1 kg di farina a seconda del tipo di prodotto.**ORIGINE DEL PRODOTTO:** «UE e non UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA	TABELLA NUTRIZIONALE (Valore medio riferito a 100 g di prodotto) Valore energetico: 470 kJ - 112 kcal Grassi: 0,1 g di cui saturi 0 g Carboidrati: 28 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, inodore, sapore: salato pungente.			

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.