

**ar.pa** srl

Sede e stab.: Via Emilia n. 268
40064 Ozzano dell'Emilia (BO)
Tel. (051) 799392
www.arपालieviti.it - info@arपालieviti.it

SCHEDA TECNICA N. 38

PRODOTTO

PRESTOGEL CHIARO 12 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
1126	ESPOSITORE DA 25 BUSTE DOPPIE	801369 3 4	0,8 kg	800116500 156 9	46	8	368	110 cm

INGREDIENTI: amido di tapioca - zucchero - gelificante: carragenani E407 - correttore di acidità: tartrato monopotassico E336 (i) - aromi.

USO: 1 busta 12 g per 200 ml di acqua.

ORIGINE DEL PRODOTTO: «UE»

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E
MICROBIOLOGICHE****U.M.****VALORE GUIDA**

UMIDITA'	%	5 - 8
PIOMBO	mg/kg	< 0,20
CONTA MICROBICA A 30° C	ufc/g	< 500
ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASI POSITIVO	ufc/g	assente
Miceti:		
MUFFE	ufc/g	< 100
LIEVITI	ufc/g	< 100

TABELLA NUTRIZIONALE
(Valore medio riferito a 100 g di prodotto)

Valore energetico: 1369 kJ - 324 kcal
Grassi: 0 g di cui saturi 0 g
Carboidrati: 74 g di cui zuccheri 30 g
Fibre: 13 g
Proteine: 0,4 g
Sale: 2,7 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere color avorio dal sapore dolciastro, all'aroma di albicocca.

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 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:** Non si esclude la presenza di tracce di latte e prodotti a base di latte.
Il nostro piano di autocontrollo prevede adeguate e validate operazioni di pulizia per 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) 1935/200, 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.