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

SCHEDA TECNICA N. 36

PRODOTTO

PANNALTA 10 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
1121	ESPOSITORE DA 25 BUSTE DOPPIE	801369 6 5	1,29 kg	800116500 158 3	46	8	368	110 cm

INGREDIENTI: destrosio - amido modificato di patata.

USO: 1 busta 10 g per 200 ml di panna. Prodotto per mantenere la panna montata più a lungo.

ORIGINE DEL PRODOTTO: «UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA
UMIDITA'	%	7 - 10
CENERI	mg/kg	< 0,13
ARSENICO	mg/kg	< 0,20
CONTA MICROBICA A 30°C	ufc/g	< 500
Miceti:		
MUFFE	ufc/g	< 100
LIEVITI	ufc/g	< 100

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: polvere bianca, inodore, di sapore dolce.

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

Valore energetico: 1468 kJ - 359 kcal
Grassi: 0,02 g di cui saturi 0,001 g
Carboidrati: 89 g di cui zuccheri 81 g
Fibre: 0,4 g
Proteine: 0,1 g
Sale: 0,1 g.

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**: 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.