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. 14

PRODOTTO

LIEVITO PER PANONE E TORTA MELE 25 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
1068/50	ESPOSITORE DA 50 BUSTE DOPPIE	801369 8 9	2,8 kg	800116500 224 5	18	7	126	105 cm
1068/25	ESPOSITORE DA 25 BUSTE DOPPIE	801369 8 9	1,4 kg	800116500 166 8	34	7	238	105 cm

AGENTE LIEVITANTE - INGREDIENTI: difosfato disodico E450 (i) - carbonato acido di sodio E500 (ii) - amido di mais.

USO: 1 busta 25 g per ½ kg di farina.

ORIGINE: «UE e Extra UE»

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	U.M.	VALORE GUIDA
UMIDITA'	%	8 - 13
pH		6 - 7
CADMIO	mg/kg	< 0,1
ARSENICO	mg/kg	< 0,2
PIOMBO	mg/kg	< 0,2
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.

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

Valore energetico: 598 kJ - 143 kcal
Grassi: 0,2 g di cui saturi 0 g
Carboidrati: 35,1 g di cui zuccheri 0 g
Fibre: 0,5 g
Proteine: 0,1 g
Sale: 43,5 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 5 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.
- **RADIAZIONI IONIZZANTI**: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.
- **CONTAMINANTI**: conforme al Reg. (UE) 915/2023.
- **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.