

**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. 11****PRODOTTO****CACAO AMARO 22/24 B.C.**

ARTICOLO	CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI COMPLESSIVI	ALTEZZA PALLET DA TERRA
1213	TERMO DA 20 ASTUCCI DA 75 g	80088585	2,03 kg	800116500 345 7	14	6	84	125 cm
1109	TERMO DA 10 ASTUCCI DA 250 g	800116500 118 7	2,95 kg	800116500 244 3	15	7	105	120 cm
1060	CARTONE DA 15 SACCHETTI DA 1 kg	800116500 129 3	16 kg	800116500 208 5	8	3	24	125 cm
1059	CARTONE DA 6 SACCHETTI DA 2,5 kg	800116500 128 6	16 kg	800116500 246 7	8	3	24	125 cm
ECO*1154	ESPOSITORE DA 16 BUSTE DA 250 g	800116500 195 8	4,5 kg	800116500 205 4	11	6	66	105 cm
VANDEMO1	CARTONE DA 15 SACCHETTI DA 1 kg	803175900 248 1	16 kg	803175900 419 5	8	4	32	165 cm

**INGREDIENTI:** cacao 22/24 b.c. - correttore di acidità: carbonato di potassio - aromi.**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)  Valore energetico: 1590 kJ - 380 kcal Grassi: 22,5 di cui saturi 13,6 g Carboidrati: 8,7 g di cui zuccheri 0,6 g Fibre: 27 g Proteine: 19,4 g Sale: 0,3 g.
UMIDITA'	%	3 - 5	
pH		7 - 8	
GRASSI	%	22,5 - 23,5	
GRANULOMETRIA MEDIA	mm	0,075 / 0,1	
TEOBROMINA	mg/kg	< 3	
CONTA MICROBICA A 30°C	ufc/g	< 500	
ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASI POSITIVO	ufc/g	assente	
SALMONELLA	in 100 g	assente	

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** polvere di colore marrone scuro, dall'odore di cacao e dal gusto amaro**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:** in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. 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:** : "rischio cross-contamination" nei paesi di origine e di lavorazione per lecitina di soia. 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) 1935/2004, 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.