

INFORMAZIONI PRODOTTO
Cliente:

Marchio:
Imballo:
Denominazione legale o di vendita:
Descrizione prodotto:
Informazioni tecniche
Prodotto in:
Codice articolo:
Codice EAN:
Codice EAN imballo secondario:
Formato:
Codice tariffa doganale:

 SACCHETTO SOTTOVUOTO
 LIEVITO DI BIRRA LIOFILIZZATO

 Il lievito di birra liofilizzato istantaneo è ottenuto dalla coltura di un ceppo puro selezionato di *Saccaromyces cerevisiae*, cresciuto in condizioni controllate.

E' adatto per tutti i prodotti da forno a lievitazione naturale, come pizza, pane, ciambelle, pasticceria etc..

BELGIO

8 021274 126007

500 g

2102 1031

LISTA INGREDIENTI

 Ingredienti: Lievito di birra (*Saccaromyces cerevisiae*), emulsionante: E491.

MODALITA' D'IMPIEGO
Modalità operative:

Questo lievito va utilizzato in una dose corrispondente circa alla metà della dose utilizzata per il lievito fresco. Va ricordato inoltre che dopo l'apertura il prodotto va conservato in frigorifero nella confezione richiusa in maniera adeguata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	neutro, leggermente fruttato
Colore	marrone chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Proteine grezze	%	50	+/- 9
Sostanza secca	%	95.5	+/- 1

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1506	Chilojoule
Energia Kcalorie	359	Chilocalorie
Grassi totali	7	Grammi
Acidi grassi saturi	6	Grammi
Carboidrati	19	Grammi
di cui zuccheri	0,9	Grammi
Fibre	22	Grammi
Proteine	44	Grammi
Sale	1,2	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione: Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco (25° C MAX), pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

Termine minimo di conservazione: 2 anni. Una volta aperta la confezione fino a 30 giorni in un contenitore chiuso alla temperatura di 4°C.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione: Imballi idonei al contatto con gli alimenti

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto: Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Coliformi totali	u.f.c.	10 ³	max	in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Assente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: Allegato III bis alla Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2008 e s.m.i.
OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Additivi ed enzimi alimentari: In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ