

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Imballo:	BARATTOLO
Denominazione legale o di vendita:	LIEVITO DI BIRRA SECCO
Descrizione prodotto:	Il LIEVITO DI BIRRA SECCO è costituito da ceppi selezionati di <i>Saccaromyces cerevisiae</i> .
Informazioni tecniche	E' adatto per tutti i prodotti da forno a lievitazione naturale, come pizza, pane, ciambelle, pasticceria etc..
Prodotto in:	ITALIA
Codice EAN:	8 021274 700054
Formato:	100 g
Codice tariffa doganale:	21021031

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: sorbitano monostearato

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative: Questo lievito va utilizzato in una dose dallo 0,1 al 2% sulla farina utilizzata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	neutro, leggermente fruttato
Colore	marrone chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Sostanza secca	%	95	+/- 1

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1478	Chilojoule
Energia Kcalorie	353	Chilocalorie
Grassi	6.5	Grammi
Acidi grassi saturi	1.3	Grammi
Carboidrati	12	Grammi
di cui zuccheri	0	Grammi
Fibre	25	Grammi
Proteine	49	Grammi
Sale	0.30	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione: Il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva. Conservare in un luogo fresco e asciutto al di sotto di 25°C. Una volta aperto, la lattina può essere conservata chiusa con coperchio in frigo (0-10 °C) per 6 settimane.

Termine minimo di conservazione: 2 anni in confezione integra.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione: Imballi idonei al contatto con gli alimenti

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto: Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, a temperatura <25°C, idoneo al trasporto di prodotti 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
Staphylococcus aureus	u.f.c.	25	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Listeria Monocytogenes	u.f.c.	100	MAX	1 g
E.Coli	u.f.c.	100	MAX	1 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: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 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