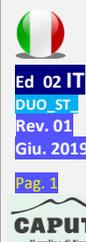




SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

Lievito
SECCO
100% ITALIANO
DRY YEAST



SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

DATI GENERALI

Prodotto	Semilavorato per Prodotti da Forno LIEVITO SECCO ATTIVO IN POLVERE. <i>Destinato ad usi professionali ai sensi della normativa alimentare vigente</i>	Confezionamento	Lattine autoadesive in latta alimentare termosaldati in ATM protettiva - N₂ . Durezza TH 520. Coperchio metallico food-safe
Realizzato in	Italia (UE)	Imballaggio/Pack	primario Latta di Alluminio (AL) Coperchio di sicurezza post apertura in plastica alimentare (LD)
Origine prodotto (prodotto finito)	Prodotto e realizzato in Italia (IT)		secondario Scatola di cartone Lattine riposte in scatole cartone-cellulosa poli-accoppiato-multistrato.
Dichiarazioni	Rif. Legge DM 27/02/96 n°209 Rif. Legge D.P.R. 30-11-1998 n. 502 - D.Lgs 27/01/92 n°109	Decreto ministeriale 21 marzo 1973; Reg CE n°1935/2004 - Reg. CE n°2023/2006	

Aspetto/Colore	Piccoli granuli cilindrici color beige.	Sapore	Acidulo
Odore	Gradevole, tipico del lievito naturale, assenza di odori estranei.	Colore	Beige

SEMILAVORATO: **LIEVITO SECCO ATTIVO IN POLVERE**

*: Il **LIEVITO SECCO IN POLVERE** è il lievito naturale, anche chiamato lievito di **BIRRA** essiccato.

Lievito secco **attivo** costituito da cellule di *Saccharomyces cerevisiae*, **nutrito** con **MELASSA ITALIANA** e prodotto utilizzando **ceppi altamente selezionati** ITALIANI.

Idoneo nell'impiego per tutti i processi di fermentazione e lievitazione, garantisce un **PROLUNGATO POTERE FERMENTATIVO**, ideale per preparazione di pizza, focaccia, dolci e tutti i prodotti da forno.

Prodotto **NATURALMENTE SENZA GLUTINE**, ideale dunque anche per preparazione di questo genere.

Garantisce superbi risultati in tutti i processi di panificazione e di prodotti da forno; inoltre esso conferisce ai prodotti di panificazione un eccellente aroma naturale di pane.

Disidratato, con granulometria calibrata, confezionato in atmosfera protettiva (azoto) per aumentare la **salubrità**.



Modalità d'uso



Il Lievito Secco in polvere agisce attivamente nella fermentazione e lievitazione di tutte le tipologie di impasto, si consiglia l'impiego di una **DOSE** pari ad **1/3** della quantità di lievito fresco abitualmente utilizzata nella ricetta.

ELIMINA GLI SPRECHI grazie alla **dose ridotta** ed alla facile conservazione, stabilizza ed incrementa le caratteristiche qualitative di un prodotto da forno, quali **CONSERVABILITÀ**, **GUSTO**, **AROMA** e **FRESCHEZZA**.

*Ideal for processing and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: **Italian Breadmaking** *Italian products**

Ingredienti	Lievito naturale (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) , EMULSIONANTE: sorbitano monostearato.
--------------------	---

Indicazioni	Sostituisce il lievito fresco di birra abitualmente utilizzato e garantisce una maggiore stabilità fermentativa prolungata nel tempo.	Dosi consigliate	1/3 del fresco
--------------------	--	-------------------------	-----------------------

Conservazione	Temperatura di stoccaggio : Il prodotto si conserva per 24 MESI se tenuto in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. Temperature non superiori a 25°C .
----------------------	---

T.M.C. / Shelf life	Rif.to: data di confezionamento (ATM Protettiva di Azoto - confezione originaria)	Lotto	Process line /gg. Codice alfanumerico	(24 MESI) dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originaria sigillata e in maniera il prodotto è confezionato in ATM/N ₂ .	6 cifre: termine minimo di conservazione 1° lettera: anno di produzione 4 cifre: riferimento al lotto 2 lettere: tipologia prodotto 4 ultime cifre: ora di produzione
----------------------------	--	--------------	--	--	---

Durabilità	Una volta aperto , la lattina può essere conservata chiusa con coperchio in frigo per 6 settimane. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso.
-------------------	---



SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



Codice EAN	Unità	(Peso Lattina Netto)	U.C. 100 g	Codice EAN: 8014601100016	SINGOLA LATTINA	130x75x235 mm
		(Peso Confezione)	U.C. 10 x 100g	Codice EAN: 8014601110015	CARTONE	N. 10 PEZZI DA 100 G

Tipologia confezionamento	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
	1x100 g	10	100 g	135 g	384	32	12		384 kg		1000x1200
A: Tipologia confezionam. / Packing typology B: N° pezzi unità / Pieces packing unit C: Peso netto unità / Net weight packing unit D: Peso lordo unità / Gross weight packing unit E: Numero unità pallet / Nr units pallet			F: Numero unità piano / Nr units layer G: Numero piani / NR of layers H: Altezza bancali / Pallet height I: Peso netto pallet / Pallet net weight L: Peso lordo pallet / Pallet gross weight M: Tipologia pallet / Pallet typology								

PROPRIETA' REOLOGICHE

LABORATORIO
CHIMICO-REOLOGICO
(internal Lab)

Potere fermentativo ml CO₂
metodo interno >1.100

Con un PROLUNGATO POTERE FERMANTIVO.

Analisi stabilità fermentativa

Il lievito Caputo garantisce elevata stabilità anche in lievitazioni prolungate nel tempo.

● Lievito Caputo ● Altri lieviti

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI - Reg.UE 1169/2011 (valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito) Valori medi indicativi sulla base della letteratura vigente e/o dei dati disponibili.				CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità Misura (%)
Proteine p/p	43,7	Fibre alimentari p/p	26,6	Sostanza secca	> 95 %
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	5,7 1	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,3	Microscopia elettronica Saccharomyces cerevisiae	
Carboidrati p/p di cui zuccheri	14,25 14				
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	336	Kjoule	1.409

REQUISITI

■ CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST	▶ Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	▶ Microflora endogene ed esogene	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	▶ Valori di riferimento Normativi	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ RESIDUI E MICROPARTICELLARI	▶ Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento
Carica microbica totale (mesofila)	UFC /g	< 1 x 10 ⁷
Coliformi	UFC / g (MPN /g)	≤ 1000
Escherichia coli	UFC /g	< 100
Staphylococcus aureus c.p.	UFC / g (MPN /g)	≤ 10
Salmonella spp.	UFC / 25g (MPN /g)	0 (assente)
Listeria monocytogenes	UFC /g	Max 100

INGREDIENTI E DERIVATI

ORIGINE	mg / Kg %	PROTEINA	mg / Kg %	DERIVATI	mg / Kg %
a - Origine Bovina a - Origine Latte	ASSENTI	a - Proteina da Soia OGM a - Proteina da Mais OGM	ASSENTI	a - Derivati non proteici da soia OGM a - Derivati non proteici da mais OGM	ASSENTI



SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



DICHIARAZIONI DI SICUREZZA

PRODOTTO FINITO

- ▶ Il prodotto non è pericoloso e non contiene sostanze pericolose per la salute o per l'ambiente né sostanze che, pur non essendo classificate pericolose, siano caratterizzate da limiti di esposizione occupazionale comunitari tali da dover richiedere la formulazione di una scheda di sicurezza.
- ▶ Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti né contiene materie prime che vi siano state sottoposte.

DICHIARAZIONE DI IGIENE, SICUREZZA SUL LAVORO, AMBIENTE, ETICA DICHIARAZIONE TECNICA

PRODOTTO FINITO

- La società rispetta tutta la legislazione italiana e comunitaria (ove applicabile) in merito a:
- ▶ - Igiene dei prodotti alimentari (con particolare riferimento al D.L. 206/05 e D.L. 193/07).
 - ▶ - Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (con particolare riferimento al D.L. 81/08).
 - ▶ - Tutela dell'ambiente (con particolare riferimento al D.L. 152/06). - - Tutela della privacy - con particolare riferimento al GDPR REGOLAMENTO (UE) 2016/679

- ▶ I dati riportati corrispondono alle nostre migliori conoscenze riferite alla data di emissione della scheda.
- ▶ Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto, in quanto non abbiamo alcun controllo sulla produzione del Vostro prodotto finito.

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio

⊕ **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

⊙ **ALLERGENI** Reg. UE 1169/2011 Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D. Lgs. 27-9-2007 n. 178 - - Annex II

Evidenza allergene: SI NO Per assente si intende inferiore ai limiti di rilevabilità

Allergene	Come ingrediente Presenti in Ricetta	Non come ingrediente ma presente sulla stessa linea produttiva di confezionamento (Carry-over)	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo	Allergene	Come ingrediente Presenti in Ricetta	Non come ingrediente ma presente sulla stessa linea produttiva di confezionamento (Carry-over)	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo
▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciolo (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati.	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO

Sono state ragionevolmente attuate le possibili precauzioni al fine prevenire cross-contaminazione nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

Genus Group Quality Management, Development & Innovation

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 D.Lgs. 8-2-2006 n. 114	Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE. Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE	DIRETTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 10 novembre 2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
Origine materia prima	Il prodotto si compone di materie prime di origine vegetale provenienti da agricoltura UE/Non UE. Prodotto a partire da materie prime dichiarate come prive di organismi geneticamente modificati.



CONTROLLI DI PROCESSO / PRODOTTO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _ Analisi HACCP _HA_PRR_PRRp
 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 -
 Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii.

