

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Imballo:	SACCHETTO SOTTOVUOTO
Denominazione legale o di vendita:	LIEVITO DI BIRRA LIOFILIZZATO
Descrizione prodotto:	Il lievito di birra liofilizzato istantaneo è ottenuto dalla coltura di un ceppo puro selezionato di <i>Saccaromyces cerevisiae</i> , cresciuto in condizioni controllate.
Informazioni tecniche	E' adatto per tutti i prodotti da forno a lievitazione naturale, come pizza, pane, ciambelle, pasticceria etc..
Prodotto in:	BELGIO
Codice EAN:	8 021274 126007
Formato:	500 g
Codice tariffa doganale:	21021031

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: Lievito di birra (*Saccharomyces 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 chiusa 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	1493	Chilojoule
Energia Kcalorie	356	Chilocalorie
Grassi totali	5.7	Grammi
Acidi grassi saturi	0.9	Grammi
Carboidrati	19	Grammi
di cui zuccheri	14	Grammi
Fibre	27	Grammi
Proteine	44	Grammi
Sale	0.3	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione: Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco (25° C MAX), pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, dentro 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
Staphylococcus aureus	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: 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