

SCHEDA TECNICA



Lievito di Pasta madre di Frumento – 1 kg

Codice Prodotto: 231500 - Codice EAN: 8017247716801

	Ingredienti: Pasta madre essiccata di frumento*, lievito secco *da agricoltura biologica			
	Il prodotto oggetto della presente scheda tecnica: • è stata prodotta utilizzando esclusivamente grani non sottoposti a trattamenti con RADIAZIONI IONIZZANTI			
Destinazione d'uso	PASTICCERIA, PANE, PRODOTTI DOLCIARI LIEVITATI, PIZZA.			
Conservazione	Mantenere in luogo areato ed asciutto (Max. 24 °C)			
Shelf Life	Da consumarsi preferibilmente entro 4 mesi nelle confezioni integre.			
Allergeni	Contiene GLUTINE , può contenere tracce di soia, frutta a guscio e sesamo			
Caratteristiche organolettiche	Odore: assenza di odori estranei Sapore: assenza di sapori estranei			
Caratteristiche chimiche	Umidità pH Acidità Lievito (UFC/g)	Max 8 % <4 37-47 >10 ⁸		
Imballaggio	Imballaggio primario: • sacchi Kg 1 (cm. 30x10x6 c.a.) in carta per alimenti (D.M. 21.03.1973 e smi) Pallettizzazione: • come da ordine del cliente (bancali epal/a perdere in buone condizioni, privi di contaminanti, infestanti ed odori anomali)			
Trasporto	Non refrigerato. Nel caso i pallets fossero filmati, al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto.			
Contaminanti chimici	Aflatossine B1+B2+G1+G2 Aflatossina B1 Ocratossina A Zearalenone Deossinivalenolo	Conforme a Reg. CE 1881/06 e smi		
	Metalli pesanti	Conforme a Reg. CE 1881/06 e smi		
	Pesticidi residui	Conforme a Reg. CE 834/07 e smi		

Contaminanti macrobiologici	FILTH TEST • frammenti insetto • peli topo Infestazioni (anche latenti)	Max 50/50 g assenti/50 g assenti/50 g		
Contaminanti fisici	Contaminanti fisici φ > 1 mm:	assenti/50 g		
Valore nutrizionale per 100 g	Valore energetico per 100g:		374 kcal –1584 kJ	
	Grassi:		2,10 g	
	di cui saturi:		0,57 g	
	Carboidrati:		70,01 g	
	di cui zuccheri		3,1 g	
	Fibra:		7,6 g	
	Proteine:		15,0 g	
	Sale:		0,08 g	
	Reg. CE 834/07 e successive modifiche			
Riferimenti Normativi:	Reg. CE 889/08 e successive modifiche			
	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche			

Buttapietra 04/01/2016