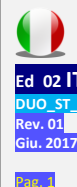




SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA



LIEVITO NATURALE – CRISCITO*

SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

DATI GENERALI

| | | | |
|---------------------------|---|---|--|
| Prodotto | Semilavorato per Prodotti da Forno LIEVITO NATURALE SECCO IN POLVERE. <i>Destinato ad usi professionali ai sensi della normativa alimentare vigente</i> | Confezionamento | Sacchetti di polietilene alimentare termosaldati riposti in scatole di: cartone-cellulosa poli-accoppiato-multistrato. |
| Realizzato in | Italia (UE) | | |
| Origine alimentare | Il prodotto si compone di materie prime di origine vegetale provenienti da agricoltura UE/Non UE. | | |
| 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 | |

| | | | |
|-----------------------|--|---------------|---------------|
| Ingredienti | Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere. | | |
| Aspetto/Colore | Fine polveroso | Sapore | Acidulo |
| Odore | Gradevole, tipico del lievito naturale, assenza di odori estranei. | Colore | Bianco Avorio |

| | |
|--|--|
| | <p>SEMILAVORATO: LIEVITO NATURALE SECCO IN POLVERE / LIEVITO MADRE / CRISCITO*</p> <p><i>*: Il CRISCITO è il lievito naturale, anche chiamato lievito MADRE o pasta madre, si ottiene tramite la lavorazione dell'impasto stesso.</i></p> <p>Preparato ottenuto dalla selezione attenta ed accurata dei migliori lieviti e batteri lattici fermentanti da materia prima farina di grano tenero.</p> <p>Ottenuto da una base di lievito madre, eseguendo i tradizionali rinfreschi e aggiungendo, in batch, solo ed esclusivamente acqua e farina, fino ad una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale secondo l'Antica ricetta Caputo.</p> <p>Disidratato, con granulometria calibrata, confezionato in assenza di ossigeno (sottovuoto) per maggiore salubrità, pronto all'uso come lievito madre in polvere.</p> |
|--|--|

| | | | |
|-----------------------|--|--|--|
| Modalità d'uso | Il lievito naturale, lievito madre o pasta madre in polvere è in grado migliorare la fermentazione degli impasti per prodotti di panetteria o di pasticceria. La pizza, il pane e i prodotti dolciari realizzati con il Criscito hanno migliori caratteristiche organolettiche e diversi pregi quali: CONSERVABILITÀ, ESTENSIBILITÀ, DIGERIBILITÀ, CROCCANTEZZA A FREDDO . Consigliato per ottenere eccellenti preparati quali la <u>pizza tradizionale, pane casareccio pani tipici e i prodotti dolciari tradizionali lievitati</u> . <i>Ideal for processing and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: Italian Breadmaking *Italian products*</i> | | |
|-----------------------|--|--|--|

| | | | |
|----------------------|---|-------------------------|--|
| Indicazioni | Non sostituisce il lievito abitualmente utilizzato, ma ne aiuta e migliora il funzionamento. | Dosi consigliate | 30 - 50 g. per kg di farina |
| Conservazione | Temperatura di stoccaggio : Il prodotto si conserva per 18 MESI se tenuto in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. Temperature comprese tra: +20° ÷ +24°C . Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso. | | |

| | | | | | |
|----------------------------|--|-------|---|---------------------|----------|
| T.M.C. / Durabilità | Rif.to: data di confezionamento (sottovuoto - confezione originaria) | Lotto | Process line /gg. Codice alfanumerico | (18 mesi) | GG/MM/AA |
| Additivi | Nessuna presenza | | Unità di vendita | ☒ U.C. 1 Kg. | |
| Shelf life | 18 mesi dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originaria sigillata e in maniera idonea. In ambienti caldi si suggerisce di non stoccare il prodotto su bancale avvolto nel film estensibile. | | Una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro breve tempo. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso. | | |

| | | | | |
|-------------------------|------------|---------------------------------|--------------|-----------------------|
| Imballaggio/Pack | primario | Sacchetto in polietilene | (Peso Netto) | ☒ U.C. 1 Kg |
| | secondario | Scatola di cartone | (Peso Netto) | ☒ U.C.T. 10 Kg |






SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA


 Ed 02 IT
 DUO_ST
 Rev. 01
 Giu. 2017
 Pag. 2

LIEVITO NATURALE – CRISCITO*

PROPRIETA' REOLOGICHE

| | | | |
|--|---|------------------------------------|------------------------------|
|  CONTROLLI |  Alveogramma <i>Chopin</i> su Impasto fermentato | Ind. Panificabilità elevato | Elasticità medio-alto |
| LABORATORIO CHIMICO-REOLOGICO (internal Lab) |  Farinogramma/ <i>Brabender</i> su Impasto fermentato | Assorbimento: medio | Stabilità: medio |
| | | | Sviluppo: costante |










ANALISI DI PRODOTTO

| CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI | | | | CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | |
|--|---------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------------------|-------------------|
| <i>(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito) Valori medi indicativi sulla base della letteratura vigente e/o dei dati disponibili.</i> | | | | | |
| Parametro | Unità di Misura (%) | Parametro | Unità di Misura (%) | | |
| Proteine p/p | 13,2 | Fibre alimentari p/p | 2,2 | Umidità p/p | > 9,0 % |
| Grassi p/p <i>di cui ac. grassi saturi</i> | 0,9 0 | Sale (Na x 2,5) (g.) | 0,01 | pH | 3,5 ±1 |
| Carboidrati p/p <i>di cui zuccheri</i> | 77 1,7 | Attività Acqua (Aw) | 0,40 | Acidità | > 8 % |
| Totale su 100 g. di prodotto finito | | Kcal | 359 | Kjoule | 1.516 |

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 | < NA |
|  Muffe | UFC /g | < 1.000 |
|  Lieviti | | NA |
|  Enterobatteriacee | UFC / g (MPN /g) | ≤ 100 |
|  <i>Staphylococcus aureus</i> c.p. | UFC / g (MPN /g) | ≤ 100 |
|  <i>Escherichia coli</i> | UFC /g | < 10 |
|  <i>Salmonella</i> spp. | UFC / 25g (MPN /g) | 0 (assente) |
|  <i>Bacillus cereus</i> | UFC /g | < 50 |
|  Filth Test | UFC / g (MPN /g) | ≤ 50 frammenti |

RESIDUI E MICROPARTICELLE

| RESIDUI | std mg /Kg | METALLI PESANTI | std ppm | NITRATI | std |
|--|--|---|---|---|---|
| ► <i>Anti parasiticials</i> ► <i>Organochlorinated</i> ► <i>Organophosphorated</i> <i>Il prodotto in oggetto rispetta tutta la legislazione italiana ed europea in merito ai pesticidi, riferimento ai Reg. CE 396/05 e 149/08 e al D.M 27/08/04.</i> | < 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits</i> GM / HPLC / GC <i>Esito: Non rilevabile strumentalmente</i> |  <i>Lead</i>  <i>Cadmium</i> | < 0,20 < 0,20 | Nitrati | <200 mg NO ₃ /Kg |
| | | Radiazioni ionizzanti | Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti né contiene materie prime che vi siano state sottoposte. | | |
| | | Nanotecnologie | Prodotto a partire da materie prime dichiarate come prive di nanomateriali ingegnerizzati. | | |
| MICOTOSSINE | std ppb | MICOTOSSINE | std | CORPI ESTRANEI | Metal Detector |
| ⇒ <i>Total Aflatoxins (B₁+B₂+G₁+G₂)</i> ⇒ <i>Aflatoxin B₁</i> ⇒ <i>Deossinivalenolo - DON</i> ⇒ <i>Tossine T2 e HT2</i> | < 4 < 2 < 750 < 50 |  <i>Ochratoxin A - OTA</i>  <i>Zearalenone - ZEA</i> | < 3 ppm < 75 µg/kg | Il prodotto è sottoposto a vaglio e calamita 7000 GAUSS | 1,0 mm _Fe 1,2 mm _Non-Fe 1,5 mm _Acciaio |



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA


 Ed 02 IT
 DUO_ST
 Rev. 01
 Giu. 2017
 Pag. 3

La Farina di Napoli

LIEVITO NATURALE – CRISCITO *

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 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 D.L. 196/03).

La società produttrice dichiara, inoltre, per quanto nelle sue facoltà, pone la massima attenzione alla tutela dei diritti umani, alla tutela dei diritti dei lavoratori e alla tutela contro lo sfruttamento dei minori.

- ▶ 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'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 + **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

| ALLERGENI Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e ii. <i>Evidenza allergene: <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Per assente si intende inferiore ai limiti di rilevabilità</i> | Presenti in Ricetta | Possibile contaminazione indiretta <i>Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)</i> | Possibile presenza nel sito produttivo <i>(Stabilimento)</i> |
|--|--|---|---|
| ▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero) | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI |
| ▶ Crostacei 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"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI |
| ▶ Pesce e prodotti 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 |
| ▶ Soia e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI |
| ▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI |
| ▶ Frutta a guscio : mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<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"/> SI |
| ▶ Sedano 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 |
| ▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI |
| ▶ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ . | <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 |
| ▶ Molluschi e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO |

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 | 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. |
|  D.Lgs. 8-2-2006 n. 114 | |
|  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
 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.

