

LIEVI' PIZZA

Prodotto:	Prodotto a base di lievito madre con fermenti lattici vivi e germe di grano tenero tostato
Ingredienti	Lievito madre essiccato (farina di grano tenero disidratata*, fermenti lattici vivi, saccaromiceti, enzimi) e germe di grano tenero tostato *la farina è stata trattata con acido L-ascorbico che ha funzione tecnologica , non rimane traccia una volta cotto il prodotto e non necessita perciò di essere dichiarato in etichetta.
Destinazione d'uso	Coadiuvante tecnologico per pizzeria Può essere utilizzato come "LIEVITO MADRE", vedi Qr Code sul sacco
Dosaggio	Dal 5 al 10 % sul peso della farina a seconda della tipologia di ricetta

CARATTERISTICHE IGIENICO- MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali	<2000 ufc/g
Muffe	<2500 ufc/g

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Residui di pesticidi	Entro i limiti di legge, secondo il reg. (CE) 396/2005 e D.M 27/08/2004 e successivi aggiornamenti e modifiche e integrazioni
Micotossine	conformi a reg. n. 2023/915 e successivi aggiornamenti, modifiche ed integrazioni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICO- FISICHE

Aspetto	Farina, assenza di corpi estranei
Colore	Bianco- chiaro
Odore	Caratteristico, assenza odori di muffa, rancido o di altra natura
Umidità	< 8.5 %

ALLERGENI

Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (grano, farro, orzo, segale, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Presenza nel sito produttivo	Cereali contenenti glutine (grano, farro, orzo, segale, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova , soia e prodotti a base di soia , latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo , lupini e prodotti a base di lupini
Possibile presenza per contaminazione crociata	Soia e prodotti a base di soia , senape e prodotti a base di senape

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta / PE HD
Peso netto	kg 10
Etichettatura	Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011; DL.27.01.92 n°109 e successive modificazioni
Numero di lotto	Indicato con gg/mese/anno
Condizioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto, a mx 25 °C, non esporre a luce o fonti di calore, richiudere la confezione dopo l'uso
Termine di conservazione	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1538 kJ /367kcal
Grassi	1.1 g
Di cui acidi grassi saturi	0.1 g
Carboidrati	76 g
Di cui zuccheri	1,9 g
Fibre	3 g
Proteine	12 g
Sale	0 g