

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**ITALIA**

**Categoria:** Lievito fresco per panificazione  
**Marchio:** LIEVITALIA 10 KG LIEVITO  
**Codice:** 100001168

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Biomassa solida, friabile e umida costituita da cellule in massima parte viventi di *Saccharomyces cerevisiae*. Prodotto di origine naturale, di colore e odore tipici, ottenuto mediante processi di fermentazione aerobica a partire da ceppi puri specifici per ogni utilizzo. I substrati di fermentazione, formulati mediante accurate selezioni, sono costituiti principalmente da melassi di barbabietola.

## INGREDIENTI

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*)

## ORIGINE GEOGRAFICA

Prodotto in Italia

## COMPOSIZIONE (N.B. i dati riportati di seguito sono riferiti a prodotto non scaduto e correttamente conservato)

### Informazioni nutrizionali

Parametro	UM	g per 100 g di prodotto
Energia	kcal	110
Grassi	g	2.0
- di cui acidi grassi saturi	g	0.3
Carboidrati	g	2.0
- di cui zuccheri	g	2.0
Fibre	g	10
Proteine	g	16.0
Sale	g	0.05

### Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Azoto	%/ss	6.5	-	-	M-SL112 (rif. Dumas)
Forza PN	mlCO <sub>2</sub> /2h	120	-	-	M-SL119 (rif. Burows&Harrison)
Sostanza Secca	%	31	33	36	M-SL010 (rif. Istisan 96/34)
Ceneri	% ss	-	-	8.0	M-SL013 (rif. Istisan 96/34)

### Parametri microbiologici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Carica batterica totale	UFC/g	-	-	1000000	M-SL016 (rif. ISO 4833)
Coliformi totali	UFC/g	-	-	1000	M-SL017 (rif. ISO 4832)
Salmonella	UFC/25g	-	assente	-	M-SL092 (rif. ISO 6579)
Stafilococchi	UFC/g	-	-	10	M-SL043 (rif. AFNOR V 08-014)

## OGM

I ceppi di lievito provenienti dai laboratori Lesaffre non sono in nessun caso organismi geneticamente modificati. Nel processo produttivo non vengono impiegati substrati o coadiuvanti tecnologici GM o derivanti da OGM.  
In conformità alla normativa non vi è obbligo di etichettatura.

## RADIAZIONI IONIZZANTI

Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.

## CONTAMINANTI

Residui antiparassitari, metalli, micotossine e altri eventuali contaminanti chimici entro i limiti applicabili previsti dalla normativa europea ed italiana.

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**ITALIA**

### ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Presenti nella formula	Presenti nel processo/cross contamination	Presenti sul sito produttivo
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagi ù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

\* Solfiti presenti nel melasso utilizzato nel processo produttivo.

### CONFEZIONE

Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa vigente per i materiali a contatto con prodotto alimentare. Prodotto soggetto a calo di peso.

### BARCODE

Imballo	Codice
IMBALLO PRIMARIO	8 009511 01407 2
IMBALLO SECONDARIO	/
IMBALLO TERZIARIO	8 009511 01507 9

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****ITALIA****UNITA' DI CONFEZIONAMENTO**

Imballo	Descrizione	Materiale	Peso netto (kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Primario	Panetto	Carta	0.500	120	65	65
Secondario	Stecca di 5 panetti	Cellophane	2.500	325	120	65
Terziario	Scatola	Cartone	10.000	335	245	135
Supporto di Movimentazione	Pallet	Legno		1200	800	135

**UNITA' DI SPEDIZIONE**

Peso netto (kg)	Numero confezioni per strato	Numero strati	Totale confezioni per bancale
1000	10	10	100

**TRACCIABILITA'**

Codifica lotto: numero di 4 cifre identificativo del giorno di produzione

Sul panetto: gg/mm/aa scadenza, linea e ora di produzione

Sulla scatola: gg/mm/aa scadenza, Lotto 0XXX, ora di produzione

**CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO**

Temperatura del prodotto alla consegna: 10°C max

Temperatura di stoccaggio tra 0° e 10 °C - ottimale tra 0° e 6 °C ventilato

**SHELF LIFE**

45 gg dalla data di produzione, conservato nell'imballo originario in idonee condizioni

**H.A.C.C.P**

L'analisi dei rischi secondo metodo HACCP è stata predisposta in ottemperanza alla normativa vigente e integrata nel sistema di Gestione Qualità aziendale e di Gruppo.

Tutti i prodotti sono lavorati, confezionati, immagazzinati e movimentati secondo la rigorosa applicazione delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare descritte nel nostro Manuale.

**CERTIFICAZIONI**

FSSC 22000

Halal

ISO 22000

ISO 9001

Kosher

**RIFERIMENTI NORMATIVI**

Allergeni	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
Contaminanti	Reg. (CE) N. 1881/2006 e s.m.i.
Criteri microbiologici	Reg. (CE) N. 2073/2005 e s.m.i.
Etichettatura	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
HACCP	Reg. (CE) N. 852/2004 e s.m.i.
Materiali a contatto	Reg. (CE) N. 1935/2004 e s.m.i.
Materiali a contatto	Reg. (CE) N. 2023/2006 e s.m.i.
Materiali a contatto di materia plastica	Reg. (CE) N. 10/2011 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1829/2003 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1830/2003 e s.m.i.
OGM	Dir. 2001/18/CE e s.m.i.
Rintracciabilità	Reg. (CE) N. 178/2002 e s.m.i.
Valori Nutrizionali	Reg. (CE) N. 1924/2006 e s.m.i.
Residui antiparassitari	Reg. (CE) N. 396/2005 e s.m.i.

**PRECAUZIONI DI SICUREZZA/MANIPOLAZIONE E AMBIENTALI**

Prodotto non pericoloso escluso dal campo applicativo delle normative REACH e CLP.

Altre eventuali indicazioni sono presenti nella scheda di sicurezza redatta su base volontaria.

Tutto il ciclo produttivo è condotto secondo quanto previsto dai documenti di Politica Ambientale, Politica della Sicurezza e Codice Etico integrate nel Sistema di Gestione Qualità aziendale e nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia.