

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

Categoria: Semilavorato
Marchio: CREME DE LEVAIN PER PANIFICAZIONE
Codice: 100001272

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CREME DE LEVAIN è un lievito madre attivo e vivente, in forma liquida, di colore e odore tipici, derivato da processi di fermentazione a base di farine da agricoltura biologica (certificato da ECOCERT FR-BIO-01)

CONSIGLI DI UTILIZZO: dosare dal 5 al 15% del peso della farina a seconda dell'applicazione, della durata della fermentazione e dell'intensità aromatica desiderata.

E' necessario ridurre la quantità di acqua a seconda dell'equivalente quantità di lievito incorporato.

INGREDIENTI

Preparazione di microrganismi viventi (acqua, batteri e lieviti), farina di segale da agricoltura biologica, farina di grano maltato da agricoltura biologica, stabilizzante: gomma di xanthano*.

*La gomma di xantano, aggiunta nella minima quantità necessaria ad evitare la sedimentazione del prodotto, non deve essere riportata in etichetta non avendo più alcun ruolo tecnologico nel prodotto finito.

ORIGINE GEOGRAFICA

Prodotto in Francia da agricoltura UE.

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	50
Grassi	g	0.3
- di cui acidi grassi saturi	g	<0.1
- di cui acidi grassi polinsaturi	g	<0.1
Carboidrati	g	10.3
- di cui zuccheri	g	8.8
Fibre	g	2.1
Proteine	g	2.4
Sale	g	0.73

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Sostanza secca	%	13	15	17	-
pH	-	-	-	4.4	-
TTA (acidità totale titolabile)	ml	27	-	-	-

Parametri microbiologici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Batteri lattici	UFC/g	1x10E+09	-	-	-
Coliformi totali	UFC/g	-	-	1x10E+03	-
Conta Batterica Totale	UFC/g	-	-	1x10E+05	-
Escherichia coli	UFC/g	-	-	10	-
Lievito	UFC/g	1x10E+06	-	-	-
Muffe	UFC/g	-	-	1x10E+03	-
Salmonella	UFC/25g	-	assente	-	-
Stafilococcus aureus	UFC/g	-	assente	-	-

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

OGM

Gli ingredienti utilizzati non sono in nessun caso organismi GM come definiti dalla normativa vigente in materia.
In conformità alla normativa non vi è l'obbligo di etichettatura.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

CONTAMINANTI

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

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	SI	SI	SI
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*	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	SI
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

(*) Soia non rilevabile nel prodotto finito secondo il limite di determinazione dell'analisi applicata (<2,5 ppm)

CONFEZIONE

L'imballo primario è idoneo al contatto alimentare in conformità alla normativa vigente. Tutte le garanzie sono richieste e contrattualizzate con i fornitori di materiale di confezionamento.

BARCODE

Imballo	Codice
IMBALLO PRIMARIO	3 51666 404000 1
IMBALLO SECONDARIO	/
IMBALLO TERZIARIO	/

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

Imballo	Descrizione	Materiale	Peso netto (kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Primario	Tanichetta	PE	5	18.5	15	24.5

TRACCIABILITA'

Numero di lotto e data di conservazione riportata in ogni tanichetta.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare tra 0°C e 6°C.

Richiudere sempre la confezione dopo ogni utilizzo.

SHELF LIFE

12 settimane dalla data di produzione in idonee condizioni di stoccaggio.

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 di nostra produzione e commercializzazione sono lavorati, confezionati, immagazzinati e movimentati secondo la rigorosa applicazione delle norme igienico sanitarie e delle procedure di sicurezza descritte nel nostro Manuale.

CERTIFICAZIONI

Biologico
Halal
ISO 14000
ISO 9001

RIFERIMENTI NORMATIVI

Additivi	Reg. (CE) N. 1333/2008 e s.m.i.
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.
Produzione biologica	Reg. (CE) N. 834/2007 e s.m.i.
Produzione biologica	Reg. (CE) N. 889/2008 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.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA/MANIPOLAZIONE E AMBIENTALI

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

Le produzioni sono effettuate ponendo l'attenzione alla Politica ambientale e di sicurezza aziendale nel rispetto delle norme vigenti in materia.