

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

Categoria: Lievito fresco per panificazione
Marchio: LIEVITO BIO 20 X 500gr Per panificazione
Codice: 100007184

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 certificati biologici in conformità alla normativa vigente.

Prodotto biologico certificato da CH-BIO-006. Operatore controllato N. 31661.01

INGREDIENTI

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*).

ORIGINE GEOGRAFICA

Prodotto in Svizzera

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	102
Energia	KJ	427
Grassi	g	2
Carboidrati	g	3,3
Fibre	g	11
Proteine	g	12
Sale	g	0,1

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Sostanza secca	%	29,5	-	-	-
Forza	mlCO ₂ /2h	88	-	-	ref. Buroows&Harrison
Proteine	%/ss	37	-	-	Kjeldahl

Parametri microbiologici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Coliformi totali	UFC/g	-	-	1000	-
Escherichia coli	UFC/g	-	-	100	-
Salmonella	UFC/25g	-	assente	-	-
Stafilococchi	UFC/g	-	-	10	-

OGM

Gli ingredienti utilizzati nella produzione del lievito biologico non contengono Organismi Geneticamente Modificati come definiti dalla Direttiva 2001/18/CE.

Il prodotto non è pertanto soggetto a obbligo di etichettatura ai sensi delle Directives 1829/2003/EC and 1830/2003/EC.

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.

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	<20 ppm	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	assente*	NO*	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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

*Uso nel substrato di fermentazione di prodotti derivati grano e soia. GLUTINE < 20ppm - metodiche di riferimetno Romer Labs Agra Strip® Gluten G12; SOIA Assente - metodo di riferimento Romer Labs Agra Strip® Allergen Soy.

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	3 51666 666000 9
IMBALLO SECONDARIO	\
IMBALLO TERZIARIO	3 51666 665000 0

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

UNITA' DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Descrizione	Materiale	Peso netto (kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Primario	Panetto	Carta	0,5	-	-	-
Secondario	Fardello da 5 panetti	Cellophane	2,5	-	-	-
Supporto di Movimentazione	Pallet	legno	-	1200	800	135
Terziario	Scatola	Cartone	10	-	-	-

UNITA' DI SPEDIZIONE

Peso netto (kg)	Numero confezioni per strato	Numero strati	Totale confezioni per bancale
900	10	9	900

TRACCIABILITA'

Sul panetto e sulla scatola : best before gg/mm/aa, numero di lotto LXXX

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 4 °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.

CERTIFICAZIONI

Biologico

IFS

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.
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 applicativo delle normative REACH e CLP. In accordo al Regolamento 1907/2006 la Scheda di Sicurezza non è pertanto richiesta. Eventuali indicazioni sono fornite nella scheda di sicurezza redatta su base volontaria.