



Unigrà S.r.l  
48017 CONSELICE (RA) ITALY  
VIA GARDIZZA 9/B  
TEL. + 39 0545 989511 (25 linee r.a.)  
FAX + 39 0545 85061 / 980382  
COD. FISCALE E P.IVA 02403240399  
Internet E-mail: unigra@unigra.it  
<http://www.unigra.it>

## INFORMAZIONI PRODOTTO

## PRODUCT INFORMATION

**Codice del prodotto / Product code**

**AM30PN**

**Nome del prodotto**

**NATIVO**

**Product name**

**NATIVO**

LIEVITO NATURALE IN POLVERE PER PRODOTTI A LIEVITAZIONE NATURALE.

NATURAL YEAST IN POWDER FOR YEAST RAISED BAKERY PRODUCTS.

### Utilizzo

NATIVO è ottenuto dalla farina di grano tenero tipo 0 con un processo in più stadi (rinfreschi). Per essere riattivato, NATIVO necessita di uno starter come il lievito di birra.

### Applications

NATIVO is a natural yeast in powder obtained from common wheat flour through a multi-stage process. NATIVO needs activation with baker's yeast as a starter.

### Ingredienti

farina di GRANO tenero tipo 0.

### Ingredients

WHEAT flour.

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.  
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

GMO labelling compliant with Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC.  
Product not treated with ionising radiation.

### Confezione

sacchi multistrato da 10 kg.

### Packaging

10 kg multilayer bags.

### Pallet info

sacchi per strato / bags per layer 6  
strati / layers per pallet 12  
sacchi / bags per pallet 72  
1 pallet 720 kg

### Conservabilità

9 mesi in luogo fresco e asciutto.

### Shelf-life

9 months in a cool and dry place.

### Valori tipici / Typical values

Umidità / Moisture	8,0 - 10,0	%
Salmonella / Salmonellae	assente / absent in 25 g	UFC/g
Staphylococcus Aureus	≤ 100	UFC/g
Coliformi totali / Total Coliforms	≤ 100	UFC/g



Unigrà S.r.l  
 48017 CONSELICE (RA) ITALY  
 VIA GARDIZZA 9/B  
 TEL. + 39 0545 989511 (25 linee r.a.)  
 FAX + 39 0545 85061 / 980382  
 COD. FISCALE E P.IVA 02403240399  
 Internet E-mail: unigra@unigra.it  
 http://www.unigra.it

**Ricetta di base / Basic recipe:**

Ricetta di base 1 / Basic recipe 1:

LIEVILINE	1000	g
NATIVO	150	g
lievito di birra / baker's yeast	1	g

Ricetta di base 2 / Basic recipe 2:

farina di frumento	1000	g
NATIVO	180	g
lievito di birra / baker's yeast	2	g

**Valori nutrizionali / Nutritional values (per 100 g)**

Energia / Energy		1597 / 376	kJ / kcal
Grassi / Fats		1,1	g
di cui / of which	saturo / saturated	0	g
	trans	0	g
Carboidrati / Carbohydrates		76	g
di cui / of which	zuccheri / sugars	0	g
	polioli / polyols	0	g
Fibre alimentari / Fibre		1,1	g
Proteine / Proteins		15	g
Sale / Salt		0	g
Sodio / Sodium		0	mg
Colesterolo / Cholesterol		0	g

**Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof) [Dir. 2007/68/CE]**

Arachidi / Peanuts	-
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	+
Crostacei / Crustaceans	-
Latte / Milk	tr
Lupino / Lupin	-
Frutta a guscio / Nuts	tr
Molluschi / Molluscs	-
Pesce / Fish	-
Sedano / Celery	-
Senape / Mustard	-
Sesamo / Sesame seeds	tr
Soia / Soybeans	tr
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-
Uova / Eggs	tr

- = non contiene/does not contain  
 + = contiene/contain  
 tr = possibili tracce/possible traces



Unigrà S.r.l  
48017 CONSELICE (RA) ITALY  
VIA GARDIZZA 9/B  
TEL. + 39 0545 989511 (25 linee r.a.)  
FAX + 39 0545 85061 / 980382  
COD. FISCALE E P.IVA 02403240399  
Internet E-mail: [unigra@unigra.it](mailto:unigra@unigra.it)  
<http://www.unigra.it>