

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 03.08.2023

**Lievifresh**

## CODICI MATERIE PRIME

### Numero articolo

CSM Numero articolo **10260450**

### Altro

Codice EAN 4017040032218  
Codice CN (EU) 1901200000

## DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Coadiuvante per impasti lievitati

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Coadiuvante in polvere per tutti i tipi di impasti lievitati. Adatto per impasti lievitati al burro.

## INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania      Continente di origine: Europa (UE)  
Condizione fisica: Polvere

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 2 - 5 % su farina

## INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Tipico      Odore: Tipico  
Aspetto visivo: Polvere      Colore: Beige chiaro  
Struttura: Polvere scorrevole

## DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO; Glutine di FRUMENTO; Enzimi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico.

## VALORI NUTRIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.508 kJ	(356 kca)
Grassi:	1,2 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,2 g	
di cui moninsaturi:	0,2 g	
di cui poliinsaturi:	0,6 g	
Carboidrati:	70,9 g	
di cui zuccheri:	0,7 g	
Fibre:	4,0 g	
Proteine:	13,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0461 g	

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,0 g
Sale (NaCl):	48,2 mg
Minerali - Sodio:	18,5 mg
Acqua:	10,7 g

# Lievifresh

Numero articolo: 10260450      Ultima versione del: 03.08.2023

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>			
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	No	Sì
Frumento khorasan	No	No	Sì
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	No	Sì	Sì
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	Sì	Sì
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	No	Sì	Sì
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Noci	No	Sì	Sì
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	No
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	Sì
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	Sì
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	No	No	No

\* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

### Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: UOVO, SOIA, LATTE / LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione. La presenza di allergeni in linea e in fabbrica è indicata solo a scopo informativo e non costituisce necessariamente un rischio di contaminazione crociata.

## INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

## INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	Sì		

"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Muffe:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	270 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

# Lievifresh

Numero articolo: 10260450      Ultima versione del: 03.08.2023

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
<b>Peso netto:</b>	5 kg	<b>Peso lordo:</b>	5,06 kg
		<b>Numero di pezzi:</b>	100 PZ
Pallet			
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>Unità per strato:</b>	1 PZ	<b>Strati:</b>	1 PZ
<b>Peso netto:</b>	500 kg	<b>Peso lordo:</b>	542 kg
		<b>Unità per pallet:</b>	100 PZ
		<b>Altezza totale pallet:</b>	137,3 cm
Imballaggio primario			
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	OPA, LDPE
<b>Quantità:</b>	0,0275 KG		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	585 mm		
Codifica			
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Data di scadenza:</b>	GGMAAA
<b>EAN:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Sì
		<b>Codice lotto:</b>	Numero di lotto
		<b>Codice materiale:</b>	Sì
Imballaggio secondario			
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC		
<b>Peso:</b>	1,58 g		
<b>Larghezza:</b>	135 mm		
<b>Altezza:</b>	140 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC		
<b>Peso:</b>	3,01 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	148 mm		
<b>Altezza:</b>	210 mm		
Imballaggio terziario			
<b>Descrizione:</b>	Pallet	<b>Materiale:</b>	Legno
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC		
<b>Peso:</b>	25.000 g		
<b>Lunghezza:</b>	1.200 mm		
<b>Larghezza:</b>	800 mm		
<b>Altezza:</b>	144 mm		
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC		
<b>Peso:</b>	6.000 g		
<b>Superficie:</b>	7 m2		
<b>Lunghezza (interna):</b>	1.185 mm		
<b>Lunghezza (esterna):</b>	1.199 mm		
<b>Larghezza (interna):</b>	785 mm		
<b>Larghezza (esterna):</b>	799 mm		
<b>Altezza (interna):</b>	1.200 mm		
<b>Altezza (esterna):</b>	1.228 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC		
<b>Peso:</b>	2,6 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	210 mm		
<b>Altezza:</b>	148,5 mm		

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente	Maglia	Note
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	
Raggi X:	No		

# Lievifresh

Numero articolo: 10260450      Ultima versione del: 03.08.2023

## INFORMAZIONI LEGALI

### Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1901200000	

Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.

## DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.

Ultima versione del: 03.08.2023  
Modifica: Può contenere allergeni