

FERMENTUM

LIEVITO MADRE

CODICE PRODOTTO: 805961603 1627

CARATTERISTICHE.

Liofil Plus, studiato per panificazione, pizzeria e pasticceria, é un prodotto in polvere proveniente da fermentazione biologica di ceppi batterici selezionati di farine di frumento.

L'essiccamento è effettuato a basse temperature per conservare intatte le caratteristiche del prodotto stesso. La stabilizzazione Enzimatica delle farine è sinergica al lievito e contribuisce ad ottenere prodotti finiti di elevata qualità.

UTILIZZO:

Prodotti da forno, lievitati anche dolci.

COMPOSIZIONE.

LIEVITO NATURALE DI FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" (farina, lievito), FARINA DI FRUMENTO MALTATO, Agenti di trattamento della farina: ENZIMI, E 300 - ACIDO ASCORBICO.

DOSI DI IMPIEGO:

1 - 5 % sulla farina secondo gli utilizzi: 1 - 2 % per pani rustici tradizionali/grandi pezzature.
3 - 5 % piccole pezzature

Scheda tecnica non firmata in quanto gestita meccanicamente. I dati riportati sono conformi alla media delle analisi riscontrate sul prodotto secondo normativa ISO 9001/2008 (range +/- 10%). Tutte le indicazioni e le formule contenute in questa scheda sono basate su dati da considerarsi affidabili. Non essendo sotto il nostro controllo le condizioni operative dei ns. clienti, non possiamo essere responsabili di formulazioni, condizioni di rischio od obblighi derivanti dall'uso dei ns. prodotti. Ogni utilizzatore é personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto, ed eventuali diritti di brevetto. Piccole variazioni dei dati analitici sono entro i limiti previsti dal metodo usato per la loro determinazione.

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma del la Le gge n°88 del 07 luglio2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA *	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova.	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia.	no	SI (da campo)
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	no
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg./lt. espressi come SO ₂ .	no	no
Lupini e prodotti derivati	no	no
Molluschi e prodotti derivati	no	no

Note.

* Per “**SI**” nella colonna “PRESENZA CERTA” è da intendersi come **aggiunta diretta**, cioè che l’allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

** Per “**SI**” nella colonna “POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE” è da intendersi come **contaminazione crociata**, cioè che l’allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

O.G.M.

Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE:

n° 49/2000 - che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare

nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec. Art.1, par. 2, lett. b)

n° 50/2000 - concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi

geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati.

n° 1829/2003 - relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati.

n° 1830/2003 - inerente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g prodotto)

Valore Energetico	324 kcal	1361 kjoule
Proteine		2,9g
Carboidrati		1,8g
di cui zuccheri		56,9g
Grassi		3,3g
di cui saturi		7,5g
Fibra		21,1g
Sodio		0,3g

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DAFORNO

Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009. Etichettatura a norma: D.Lgs. 27 gennaio 1992 n°109 art.17, Reg. CE n°1169 del 25 ottobre 2011

NORME PER L'ETICHETTATURA.

Sul cartellino del prodotto al quale è stato aggiunto come ingrediente "**Naturale**" nelle dosi consigliate, dovrà essere aggiunta la seguente dicitura:

Lievito, Farina di Frumento maltato.

STOCCAGGIO:

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi diretti del sole.
La confezione deve essere richiusa dopo ogni utilizzo.

Conservabilità 6 mesi.

CONFEZIONI: da 1 Kg.

REVISIONI:

Revisione n°1 20/11/2018

Scheda tecnica non firmata in quanto gestita meccanograficamente. I dati riportati sono conformi alla media delle analisi riscontrate sul prodotto secondo normativa ISO 9001/2008 (range +/- 10%). Tutte le indicazioni e le formule contenute in questa scheda sono basate su dati da considerarsi affidabili. Non essendo sotto il nostro controllo le condizioni operative dei ns. clienti, non possiamo essere responsabili di formulazioni, condizioni di rischio od obblighi derivanti dall'uso dei ns. prodotti. Ogni utilizzatore é personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto, ed eventuali diritti di brevetto. Piccole variazioni dei dati analitici sono entro i limiti previsti dal metodo usato per la loro determinazione.