

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

LA PASSIONE PER LA PIZZA

MISCELA PER LA LIEVITAZIONE NATURALE DEGLI IMPASTI PER PIZZA

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 700065

Formato:

1000 g

Codice tariffa doganale:

2102103100

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: lievito madre essiccato di **FRUMENTO** 81,27%, lievito di birra essiccato (*Saccharomyces cerevisiae*, emulsionante: sorbitano monostearato), farina di **GRANO** tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico

Può contenere tracce di: **soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini**

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:

2% sul peso della farina.

Indicato per metodo diretto e indiretto. Per lievitazioni rapide aggiungere del lievito di birra.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	10	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1335	Chilojoule
Energia Kcalorie	316	Chilocalorie
Grassi	2.5	Grammi
Acidi grassi saturi	0.5	Grammi
Carboidrati	52	Grammi
di cui zuccheri	3.0	Grammi
Fibre	8.4	Grammi
Proteine	17	Grammi
Sale	0.03	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto al di sotto di 25°C.

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero ben chiusa e al riparo dall'aria, per 15 giorni.

Termine minimo di conservazione:

6 mesi

Condizioni particolari di stoccaggio:

Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:

Imballi idonei al contatto con gli alimenti

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:

Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c	25	max	in 1 g

*valori relativi alla base farina

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano (P)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Possibile contaminante	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM:	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto: <ul style="list-style-type: none">- Non è OGM- Non deriva da OGM- Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti:	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi:	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
Dichiarazione vegan:	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:	il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
Additivi ed enzimi alimentari:	In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ