

ITALIA
Categoria: Lievito Secco

Marchio: Liev O Bruggeman Brown 10 kg BU

Codice: 100002668

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

BRUGGEMAN INSTANT YEAST BROWN LABEL è un lievito istantaneo in polvere ottenuto dalla moltiplicazione di un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae*.

Il prodotto è indicato per impasti con alto contenuto di zucchero (>10%).

MODALITA' D'USO: aggiungere direttamente alla farina o durante l'impasto.

Lievito secco, colore e odore caratteristici, conforme alle leggi vigenti.

INGREDIENTI

Lievito istantaneo (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: Sorbitano Monostearato (E491); agente di trattamento della farina: Acido ascorbico (E300).

ORIGINE GEOGRAFICA

Prodotto di U.E.

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	357
Energia	kjoule	1494
Grassi	g	5,7
- di cui acidi grassi saturi	g	0,9
- di cui acidi grassi polinsaturi	g	0,3
Carboidrati	g	19
- di cui zuccheri	g	14
Fibre	g	27
Proteine	g	43,7
Sale	g	0,3

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Sostanza secca	%	94,5	95,5	96,5	

Parametri microbiologici

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

OGM

Il prodotto non contiene organismi GM come definiti dalla normativa vigente in materia.

Nel processo produttivo non vengono impiegati substrati o coadiuvanti tecnologici GM o derivanti da OGM.

In conformità alla normativa non vi è l'obbligo di etichettatura.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

CONTAMINANTI

Residui antiparassitari, metalli, micotossine e altri eventuali contaminanti chimici entro i limiti applicabili previsti dalla normativa europea e 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	NO	NO	NO
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	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagi ù, 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

*solfiti presenti nel melasso utilizzato nel processo produttivo.

CONFEZIONE

Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa vigente per i materiali a contatto con il prodotto alimentare.
 Blocco unico sottovuoto da 10 kg

TRACCIABILITÀ

In etichetta: n° lotto, data di scadenza
 Codifica lotto: numero di 7 cifre; le prime 2 cifre indicano l'anno di produzione
 KB: codice specifico che indica il sito produttivo.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare in un luogo fresco ed asciutto (max 25°C)
 Dopo l'apertura la shelf-life è limitata. Si raccomanda uno stoccaggio in frigorifero.

SHELF LIFE

24 mesi 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.
 Tutti i prodotti di nostra produzione e commercializzazione sono lavorati, confezionati, immagazzinati e movimentati secondo la rigorosa applicazione delle norme igienico sanitarie e delle procedure di sicurezza descritte nel nostro Manuale.

CERTIFICAZIONI

BRC
 Halal
 Kosher

ITALIA**RIFERIMENTI NORMATIVI**

Additivi	Reg. (CE) N. 1333/2008 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.
Allergeni	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.
Materiali a contatto di materia plastica	Reg. (CE) N. 10/2011 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1830/2003 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1829/2003 e s.m.i.
OGM	Dir. 2001/18/CE 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 di applicazione delle normative REACH e CLP.