

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**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

TRACCIABILITA'

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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.