simplifiez votre quotidien Moul-Bie	**SCHEDA PRODOTTO**	**Codice Prodotto**
		10147
	LEVEN	**02/1/2024**

DESCRIZIONE:

Regolatore per la panificazione. Leven è un coadiuvante enzimatico a base di lievito madre, elaborato per migliorare la conservazione del pane renderlo più gustoso e leggermente acidulo. Migliora gli impasti rendendoli più tolleranti alle lavorazioni e stabili nelle lievitazioni. Si adatta particolarmente alle farine italiane e consente di produrre pane con etichetta pulita.

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero, lievito madre di **grano** tenero, farina di **cereali** maltati, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (xilanasi, alfa-amilasi, cellulase).

INGREDIENTI DEL PRODOTTO FINALE:

Farina di **grano** tenero, acqua, lievito madre di **grano** tenero, lievito, sale, farina di **cereali** maltati, E300.
Gli enzimi sono ausiliari tecnologici e non compaiono nell'etichetta del prodotto finito.

DOSE E RICETTA D'UTILIZZO:

Leven si utilizza dal 3 al 5% sul peso della farina. Va aggiunto agli altri ingredienti nell'impasto.

SPECIFICHE TECNICHE:

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	Polvere bianca
Sapori/odore	Pasta madre
Corpi estranei (vetro e metallo)	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ASR a 46° C	< 10 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Stafilococco coag+	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g

Pesticidi	Conforme al regolamento CE n. 396/2005, n. 1107/2009 e successive modifiche
Micotossine e metalli pesanti	Conforme al reg. Europeo n. 915/2023 e successive modifiche

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	344 Kcal - 1456 Kj
Grassi	1,2 g
di cui Acidi Grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	71,6 g
di cui Zuccheri	0,8 g

MB Italia Srl. 12042 BRA (CN) Via Piumati, 207
tel.(0172) 634129 C.C.I.A.A. n.159756
Iscr.al Trib. di Cuneo n. 8544 – P.Iva 023549310048 C.F.10102500153
E-mail: info@moul-bie.it – mbpostacertificata@legalmail.it

Fibre	4,9 g
Proteine	10,1 g
Sale	0,01 g

***SICUREZZA ALIMENTARE*:**

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n.1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008).

Si escludono contaminazioni crociate.

Allergeni	SI	NO	Cross-Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	
Uova e prodotti a base di uova		x	x
Pesce e prodotti a base di pesce		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	x
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	x
Frutta a guscio**		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x	
Senape e prodotti a base di senape		x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO2)		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati. * * Mandorle *(Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana),* noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile *(Bertholletia excelsa),* pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.			

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti, né gli ingredienti che lo compongono, sulla base delle certificazioni dei nostri fornitori.

Allergeni: in conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al relativo decreto legislativo n. 181/2003 di recepimento in Italia, come integrato dal D.Lgs. 114/2006 dell'8.2.2006 e dal D. Lgs. 178/2007 del 27.9.2007, dalla Legge n.88 del 7.7.2009, di attuazione in Italia della Direttiva 2007/68/CE e nel rispetto della Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 5107 del 22.7.2010.

IDENTIFICAZIONE E IMBALLAGGIO:

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta Kraft + polietilene Peso netto 25 Kg. Palletts 36 sacchi	Coadiuvante per la panificazione	Farina di **grano** tenero, lievito madre di **grano** tenero, farina di **cereali** maltati, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (xilanasi, alfa-amilasi, cellulase). **Il prodotto contiene glutine da grano tenero.** **Può contenere tracce di uova, latte, soia e semi di sesamo.** ---------- In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al D.Lgs. n. 175 dell'8.10.2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; al Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; alla direttiva 2002/72/CE come modificata dal Reg. (CE) n. 975/2009; al Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.

CONSERVAZIONE:

Scadenza	Consumare preferibilmente entro il JJ/MM/AA impresso sul fianco del sacco. Shelf-life: 12 mesi
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti, chiudere il sacco dopo l'uso. Prodotto soggetto a calo peso, il calo può variare leggermente il peso netto.