

Codice Prodotto

10151

01/05/2021

DESCRIZIONE:

Regolatore per la panificazione. Leven Lievitati è un coadiuvante enzimatico a base di lievito madre, elaborato per migliorare la conservazione dei lievitati da forno, quali panettone, colomba, pandoro e panfrutto. Migliora gli impasti rendendoli più tolleranti alle lavorabili. Ma soprattutto ne migliora e prolunga la conservazione del prodotto finale.

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero, lievito madre di **grano** tenero, farina di **cereali** maltati, enzimi (xilanasi, alfa-amilasi).

INGREDIENTI DEL PRODOTTO FINALE:

Gli ingredienti da aggiungere alla ricetta utilizzata sono: farina di **grano** tenero, lievito madre di **grano** tenero, farina di **cereali** maltati.

Gli enzimi sono ausiliari tecnologici e non compaiono nell'etichetta del prodotto finito.

DOSE E RICETTA D'UTILIZZO:

Leven Lievitati da 1 kg si utilizza in percentuale sul peso della farina in base alle ricette utilizzate. 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 del 23/2/2005 e successive modifiche Micotossine e metalli pesanti Conforme al reg. Europeo n. 1881/2006 del 19/12/2006 e successive modifiche



Codice Prodotto

10151

01/05/2021

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	324,3 Kcal - 1375 K		
Grassi	1,0 g		
di cui Acidi Grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	62,7 g		
di cui Zuccheri	1,7 g		
Proteine	11,4 g		
Sale	0,0 g		

SICUREZZA ALIMENTARE:

Allergeni	SI	NO	Cross- Contamination	
Cereali contenenti glutine*	х			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		х		
Uova e prodotti a base di uova		х	х	
Pesce e prodotti a base di pesce		Х		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Х		
Soia e prodotti a base di soia		х	х	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Х	х	
Frutta a guscio**		Х		
Sedano e prodotti a base di sedano		Х		
Senape e prodotti a base di senape		х		
Sesamo e prodotti a base di sesamo		Х	Х	
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO2)		х		
Lupino e prodotti a base di lupino		Х		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		х		

^{*} 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.



Codice Prodotto

10151

01/05/2021

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.

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.

CONSERVAZIONE:

	Consumare preferibilmente entro il JJ/MM/AA
	•
Scadenza	impresso sul fianco del sacco.
	Shelf-life: 12 mesi
	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato;
Conservazione	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.



Codice Prodotto

10151

01/05/2021

IDENTIFICAZIONE E IMBALLAGGIO:

Imballaggio	Descrizione commerciale			Etichettatura
Sacchett pet/alu/pe per polveri Scatola cartone da 10 kg Peso netto 1 Kg. Palletts 42 scatole	Coadiuvante panificazione	per	la	Farina di grano tenero, lievito madre di grano tenero, farina di cereali maltati, enzimi (xilanasi, alfa-amilasi). 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.