

**DESCRIZIONE:**

**Regolatore per la panificazione.** Leven dur è un coadiuvante enzimatico a base di lievito madre di grano duro, elaborato per migliorare la conservazione del pane renderlo più gustoso. Ideale per la produzione di pane di semola di grano duro e per focacce, consente di produrre pane con etichetta pulita.

**INGREDIENTI:**

Farina di **grano** tenero, lievito madre di **grano** tenero, lievito madre di **grano duro**, lievito, 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 madre di **grano duro**, 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 dur da 1 kg si utilizza al 4% 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 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

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	330 Kcal - 1413 Kj
Grassi	2,38 g
di cui Acidi Grassi saturi	1,13 g
Carboidrati	50,87 g
di cui Zuccheri	9,22 g
Proteine	19,05 g
Sale	0,18 g

### SICUREZZA ALIMENTARE:

Allergeni	SI	NO	Cross-Contamination
Cereali contenenti glutine*	<b>x</b>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>	
Uova e prodotti a base di uova		<b>x</b>	<b>x</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>	
Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>	<b>x</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		<b>x</b>	<b>x</b>
Frutta a guscio**		<b>x</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>	
Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		<b>x</b>	<b>x</b>
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO <sub>2</sub> )		<b>x</b>	
Lupino e prodotti a base di lupino		<b>x</b>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati. * * Mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> ( <i>Wangenh.</i> ) <i>K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.			

**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:**

<b>Scadenza</b>	Consumare preferibilmente entro il JJ/MM/AA impresso sul fianco del sacco. Shelf-life: 12 mesi
<b>Conservazione</b>	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.

**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 per la panificazione	Farina di <b>grano</b> tenero, lievito madre di <b>grano</b> tenero, lievito madre di <b>grano duro</b> , lievito, farina di <b>cereali</b> maltati, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (xilanasi, alfa-amilasi, cellulase). <b>Il prodotto contiene glutine da grano tenero.</b> <b>Può contenere tracce di uova, latte, soia e semi di sesamo.</b> ----- ----- 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.