



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

CODICE 615



DEFINIZIONE

Preparato per prodotto da forno ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula. Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale.

CODICE CLIENTE 615 GRANDI LIEVITATI

INGREDIENTI

Farina di frumento tenero tipo "0",
lievito attivo da paste acide
(farina di grano tenero tipo "0", lievito),
agenti per il trattamento delle farine:
enzimi, E300 (acido L-ascorbico)

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine di frumento.
Può contenere tracce di soia.
Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: caratteristico

ODORE: caratteristico, assenza di odori
di muffa, rancido o di altra natura

SAPORE: proprio e gradevole

ASPETTO: caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max. 15.50%

FILTH TEST

Artropodi vivi o morti	Assenti
Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

Prodotto studiato appositamente per la produzione di qualsiasi tipo di prodotto lievitato di pasticceria: panettoni, pandori, colombe, veneziane pinze triestine e gubane. In panificazione adatto per la produzione di lievito madre e biga.

MICOTOSSINE

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	≤ 100.000 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 6 mesi
dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1437 KJ-344 Kcal
GRASSI	1.0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.0
CARBOIDRATI	68.9
DI CUI ZUCCHERI	0.4
PROTEINE	15.7
SALE	0.0
FIBRE	0.2