



LIEVITO SECCO "INSTANT" (LVF)



SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Lievito secco attivo, tal quale al lievito compresso se non per il peso ridotto in proporzione tra le tre e le quattro volte.
Facile da usare, già attivo senza bisogno di reidratazione.

Ingredienti (in ordine decrescente per concentrazione):

Saccharomyces cerevisiae, emulsionanti E491 (<1,5%)

HS CODE: 2102.10.31 - Lieviti secchi

ORIGINE: Francia

PRODUTTORE: LESAFFRE - 137 rue Gabriel Péri 59700 Marcq-en-Baroeul (Francia)

INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI REGOLAMENTO UE 1169/2011

N/A

VALORI NUTRIZIONALI - TABELLA ESTESA

Valore medio per 100 gr

*= (% sul sacco)	Valore	U.M.	Metodo
Umidità	4-7%	%	-
Proteine*	36-56	g/100g	-
Carboidrati*	11-29	g/100g	-
Zuccheri	n/a	g/100g	-
Grassi	4-8	g/100g	-
di cui saturi	n/a	g/100g	-
Fibre	n/a	g/100g	-
Sodio	n/a	g/100g	-
Colesterolo	n/a	mg/100g	-
Calcio	n/a	g/100g	-
Ferro	n/a	g/100g	-
Vitamina A	n/a	mg/100g	-
Vitamina C	n/a	mg/100g	-

PARAMETRI TECNICI

	Valore	U.M.	Standard
Calorie	300-400	Kcal/100g	-
Ceneri*	4-8%	%	-
Indice di caduta	n/a	sec	n/a
Assorbimento	n/a	%	n/a
Stabilità	n/a	minuti	n/a

ANALISI MICROBIOLOGICA

	Valore	U.M.	Standard
E. coli	<10 ufc/g	ufc/g	<10 ufc/g
Coliformi Totali	<10 ³ ufc/g	ufc/g	<10 ³ ufc/g
Salmonella	Assenti	ufc/g	Absence in 25g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	ufc/g	<10 ufc/g

Prodotto nello stabilimento di:

Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - ITALY



CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

Il prodotto è assoggettato a un controllo continuo e costante delle possibili contaminazioni biologiche e microbiologiche secondo i principi stabiliti dal piano di autocontrollo HACCP, come da regolamento CE 852/2004.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Conservare al riparo da fonti di calore.

SHELF LIFE

3 mesi dalla data di produzione.

Lotto e scadenza sono riportati sul retro di ogni confezione.

INDICAZIONI DI UTILIZZO

Utilizzo: impastare con acqua, farina, sale e olio, far lievitare e cuocere.

Per i dettagli specifici per ogni tipo di lavorazione richiedere lo specifico protocollo di impasto.

Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

PESO NETTO

Kg 0,030 per ogni confezione

DICHIARAZIONE NON-OGM

I ceppi di lieviti utilizzati dall'azienda LESAFFRE per realizzare i propri prodotti non contengono Organismi Geneticamente Modificati, come definito nella direttiva 2001/18/CE del 12 Marzo 2001 (del regolamento comunitario 90/222/CEE).

L'azienda FOOD FOR YOU srl non realizza, né ha mai realizzato, prodotti sulla base di materie prime geneticamente modificate, né alcuna azione volta alla modificazione genetica dei prodotti viene applicata nel nostro processo produttivo.



Rev 0.3.10.2016

Prodotto nello stabilimento di:

Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - ITALY