

Cod. articolo: 01070497 **VIGOR BAKING 10 (10X1)**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/09/2020

Descrizione

polvere di colore bianco da aggiungere a prodotti dolciari da forno nella fase d'impasto per ottenere un effetto lievitante nel corso della cottura. Nell'uso commerciale il prodotto è conosciuto anche come "baking powder" o "lievito chimico".

Denominazione

polvere lievitante.
Semilavorato per prodotti da forno fini.

Ingredienti

agenti lievitanti difosfato disodico E450i e carbonato acido di sodio E500ii, amido.
Il prodotto può contenere SOIA, LATTE E DERIVATI.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	_____	500 UFC/g max.
lieviti (2)	_____	25 UFC/g max.
muffe (2)	_____	25 UFC/g max.
coliformi (3)	_____	assenti/g
Escherichia coli (4)	_____	assente/g
salmonelle (5)	_____	assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
- (2) ISO 7954:87
- (3) ISO 4832:91
- (4) ISO 16649-2:01
- (5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco, nelle confezioni originali, il prodotto mantiene la sua attività per almeno un anno.
Proteggere dall'umidità e richiudere la confezione dopo ogni prelievo.

Confezione

cartone da 10 kg contenente 10 sacchetti in politene da 1 kg.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Cod. articolo: 01070497 **VIGOR BAKING 10 (10X1)**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/09/2020

Modalità d'uso

disperdere preferibilmente nella farina al momento dell'impasto; il dosaggio approssimato è di 30 g per kg di farina, ma è soggetto a variazioni anche rilevanti secondo la ricetta del prodotto da forno da realizzare.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	76 kcal
325 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	0 g
3. Carboidrati metabolizzabili	19.1 g
di cui zuccheri	0 g
polialcoli	0 g
amido	19.1 g
4. Grassi	0 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	47.25 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____
Pesce e prodotti a base di pesce _____
Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
Soia e prodotti a base di soia _____ CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ CC
Frutta a guscio e prodotti derivati _____
Sedano e prodotti a base di sedano _____
Senape e prodotti a base di senape _____
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
Lupino e prodotti a base di lupino _____
Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01070497	VIGOR BAKING 10 (10X1)
Stato:	Approvata da RAQ in data 16/09/2020	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.