

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**ITALIA****Categoria:** Lievito fresco per panificazione
Marchio: DISTILLERIE KG 10 LIEVITO
Codice: 100001140**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Biomassa solida, friabile e umida costituita da cellule in massima parte viventi di *Saccharomyces cerevisiae*. Prodotto di origine naturale, di colore e odore tipici, ottenuto mediante processi di fermentazione aerobica a partire da ceppi puri specifici per ogni utilizzo. I substrati di fermentazione, formulati mediante accurate selezioni, sono costituiti principalmente da melassi di barbabietola.

INGREDIENTILievito (*Saccharomyces cerevisiae*)**ORIGINE GEOGRAFICA**

Prodotto in Italia

COMPOSIZIONE (N.B. i dati riportati di seguito sono riferiti a prodotto non scaduto e correttamente conservato)**Informazioni nutrizionali**

Parametro	UM	g per 100 g di prodotto
Energia	kcal	110
Grassi	g	2.0
- di cui acidi grassi saturi	g	0.3
Carboidrati	g	2.0
- di cui zuccheri	g	2.0
Fibre	g	10
Proteine	g	16.0
Sale	g	0.05

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Azoto	%/ss	6.5	-	-	M-SL112 (rif. Dumas)
Forza PN	mlCO ₂ /2h	120	-	-	M-SL119 (rif. Burows&Harrison)
Sostanza Secca	%	31	33	36	M-SL010 (rif. Istisan 96/34)
Ceneri	% ss	-	-	8.0	M-SL013 (rif. Istisan 96/34)

Parametri microbiologici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Carica batterica totale	UFC/g	-	-	1000000	M-SL016 (rif. ISO 4833)
Coliformi totali	UFC/g	-	-	1000	M-SL017 (rif. ISO 4832)
Salmonella	UFC/25g	-	assente	-	M-SL092 (rif. ISO 6579)
Stafilococchi	UFC/g	-	-	10	M-SL043 (rif. AFNOR V 08-014)

OGM

I ceppi di lievito provenienti dai laboratori Lesaffre non sono in nessun caso organismi geneticamente modificati. Nel processo produttivo non vengono impiegati substrati o coadiuvanti tecnologici GM o derivanti da OGM.
In conformità alla normativa non vi è obbligo di etichettatura.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.

CONTAMINANTI

Residui antiparassitari, metalli, micotossine e altri eventuali contaminanti chimici entro i limiti applicabili previsti dalla normativa europea ed italiana.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**ITALIA****ALLERGENI**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Presenti nella formula	Presenti nel processo/cross contamination	Presenti sul sito produttivo
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagi ù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

* Solfiti presenti nel melasso utilizzato nel processo produttivo.

CONFEZIONE

Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa vigente per i materiali a contatto con prodotto alimentare.
Prodotto soggetto a calo di peso.

BARCODE

Imballo	Codice
IMBALLO PRIMARIO	8 009511 01406 5
IMBALLO SECONDARIO	/
IMBALLO TERZIARIO	8 009511 01506 2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**ITALIA****UNITA' DI CONFEZIONAMENTO**

Imballo	Descrizione	Materiale	Peso netto (kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Primario	Panetto	Carta	0.500	120	65	65
Secondario	Stecca di 5 panetti	Cellophane	2.500	325	120	65
Terziario	Scatola	Cartone	10.000	335	245	135
Supporto di Movimentazione	Pallet	Legno		1200	800	135

UNITA' DI SPEDIZIONE

Peso netto (kg)	Numero confezioni per strato	Numero strati	Totale confezioni per bancale
1000	10	10	100

TRACCIABILITA'

Codifica lotto: numero di 4 cifre identificativo del giorno di produzione

Sul panetto: gg/mm/aa scadenza, linea e ora di produzione

Sulla scatola: gg/mm/aa scadenza, Lotto 0XXX, ora

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Temperatura del prodotto alla consegna: 10°C max

Temperatura di stoccaggio tra 0° e 10 °C - ottimale tra 0 ° e 6 °C ventilato

SHELF LIFE

45 gg dalla data di produzione, conservato nell'imballo originario in idonee condizioni

H.A.C.C.P

L'analisi dei rischi secondo metodo HACCP è stata predisposta in ottemperanza alla normativa vigente e integrata nel sistema di Gestione Qualità aziendale e di Gruppo.

Tutti i prodotti sono lavorati, confezionati, immagazzinati e movimentati secondo la rigorosa applicazione delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare descritte nel nostro Manuale.

CERTIFICAZIONI

FSSC 22000

Halal

ISO 22000

ISO 9001

Kosher

RIFERIMENTI NORMATIVI

Allergeni	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
Contaminanti	Reg. (CE) N. 1881/2006 e s.m.i.
Criteri microbiologici	Reg. (CE) N. 2073/2005 e s.m.i.
Etichettatura	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
HACCP	Reg. (CE) N. 852/2004 e s.m.i.
Materiali a contatto	Reg. (CE) N. 1935/2004 e s.m.i.
Materiali a contatto	Reg. (CE) N. 2023/2006 e s.m.i.
Materiali a contatto di materia plastica	Reg. (CE) N. 10/2011 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1829/2003 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1830/2003 e s.m.i.
OGM	Dir. 2001/18/CE e s.m.i.
Rintracciabilità	Reg. (CE) N. 178/2002 e s.m.i.
Valori Nutrizionali	Reg. (CE) N. 1924/2006 e s.m.i.
Residui antiparassitari	Reg. (CE) N. 396/2005 e s.m.i.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA/MANIPOLAZIONE E AMBIENTALI

Prodotto non pericoloso escluso dal campo applicativo delle normative REACH e CLP.

Altre eventuali indicazioni sono presenti nella scheda di sicurezza redatta su base volontaria.

Tutto il ciclo produttivo è condotto secondo quanto previsto dai documenti di Politica Ambientale, Politica della Sicurezza e Codice Etico integrate nel Sistema di Gestione Qualità aziendale e nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia.