

Cod. articolo: 01070084 **LECIDOR 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Descrizione

miglioratore in polvere a base di lecitina e di enzimi, particolarmente idoneo per impasti a fermentazione controllata.

Denominazione legale

semilavorato per prodotti lievitati da forno.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 0, farina di GRANO TENERO maltato, emulsionante lecitina (di girasole), alfa amilasi, acidificante E262, agente di trattamento della farina E 300.

Può contenere SENAPE e SOIA.

Modalità di conservazione e shelf-life

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Confezione

sacchi di carta multistrato con foglio interno in polietilene per alimenti da 10 kg netti.

Modalità d'uso

la dose massima d'impiego è di 1 kg di LECIDOR per quintale di farina, da aggiungere direttamente al momento dell'impasto. LECIDOR può essere aggiunto agli impasti diretti, alle bighe o agli impasti a lunga fermentazione. La dose d'impiego può essere ridotta secondo i tipi di impasto ed i procedimenti adottati.

Si consiglia l'uso di acqua gelida (1-4°C) nella preparazione di impasti destinati alla lievitazione controllata.

BENEFICI:

LECIDOR grazie all'elevato contenuto di lecitina di girasole è particolarmente idoneo per il miglioramento degli impasti da refrigerare in quanto:

- rinforza la struttura glutinica
- migliora la macchinabilità degli impasti
- migliora le capacità di ritenzione del gas e le tolleranze di lievitazione
- ottimizza l'emulsione dei grassi aggiunti negli impasti
- aumenta il volume dei prodotti
- migliora la friabilità e la conservabilità

Cod. articolo: 01070084 **LECIDOR 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	409 kcal
	1720 kJ
2. Proteine (N*6.25)	8.9 g
3. Carboidrati metabolizzabili	63.2 g
di cui zuccheri	4 g
4. Grassi	12.9 g
di cui acidi grassi saturi	2.5 g
5. Fibre alimentari	2.1 g
6. Sale	0.4 g

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	frumento		
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)				
Frutta a guscio e prodotti derivati				
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape			CC	
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: 01070084 **LECIDOR 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

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 e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione.

Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

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.

Dichiarazione Rintracciabilità

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

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.