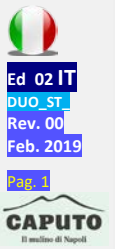




SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

DATI GENERALI

| | | | |
|------------------------------------|---|---|--|
| Prodotto | Semilavorato per Prodotti da Forno LIEVITO SECCO ATTIVO IN POLVERE. <i>Destinato ad usi professionali ai sensi della normativa alimentare vigente</i> | Confezionamento | Lattine autoadesive in latta alimentare termosaldati in ATM protettiva - N₂ . Durezza TH 520. Coperchio metallico food-safe |
| Realizzato in | Italia (UE) | Imballaggio/Pack | primario Latta di Alluminio (AL) Coperchio di sicurezza post apertura in plastica alimentare (PET) |
| Origine prodotto (prodotto finito) | Prodotto e realizzato in Italia (IT) | | secondario Scatola di cartone Lattine riposte in scatole cartone-cellulosa poli-accoppiato-multistrato. |
| Dichiarazioni | Rif. Legge DM 27/02/96 n°209 Rif. Legge D.P.R. 30-11-1998 n. 502 - D.Lgs 27/01/92 n°109 | Decreto ministeriale 21 marzo 1973; Reg CE n°1935/2004 - Reg. CE n°2023/2006 | |

| | | | |
|----------------|--|--------|---------|
| Aspetto/Colore | Piccoli granuli cilindrici color beige. | Sapore | Acidulo |
| Odore | Gradevole, tipico del lievito naturale, assenza di odori estranei. | Colore | Beige |

SEMILAVORATO: **LIEVITO SECCO ATTIVO IN POLVERE**

*: Il LIEVITO SECCO IN POLVERE è il lievito naturale, anche chiamato lievito di BIRRA essiccato.

Lievito secco **attivo** costituito da cellule di *Saccharomyces cerevisiae*, **nutrito con MELASSA ITALIANA** e prodotto utilizzando **ceppi altamente selezionati ITALIANI**.

Idoneo nell'impiego per tutti i processi di fermentazione e lievitazione, garantisce un **PROLUNGATO POTERE FERMENTATIVO**, ideale per preparazione di pizza, focaccia, dolci e tutti i prodotti da forno.

Prodotto **NATURALMENTE SENZA GLUTINE**, ideale dunque anche per preparazione di questo genere.

Garantisce superbi risultati in tutti i processi di panificazione e di prodotti da forno; inoltre esso conferisce ai prodotti di panificazione un eccellente aroma naturale di pane.

Disidratato, con granulometria calibrata, confezionato in atmosfera protettiva (azoto) per aumentare la **salubrità**.



Modalità d'uso



Il Lievito Secco in polvere agisce attivamente nella fermentazione e lievitazione di tutte le tipologie di impasto, si consiglia l'impiego di una **DOSE** pari ad **1/3 della quantità di lievito fresco** abitualmente utilizzata nella ricetta.

ELIMINA GLI SPRECHI grazie alla **dose ridotta** ed alla facile conservazione, stabilizza ed incrementa le caratteristiche qualitative di un prodotto da forno, quali **CONSERVABILITÀ**, **GUSTO**, **AROMA** e **FRESCHEZZA**.

Ideal for processing and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: Italian Breadmaking "Italian products"

| | |
|-------------|---|
| Ingredienti | Lievito naturale (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) , EMULSIONANTE: sorbitano monostearato. |
|-------------|---|

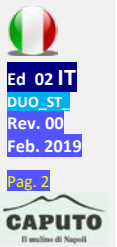
| | | | |
|---------------|---|------------------|-----------------------|
| Indicazioni | Sostituisce il lievito fresco di birra abitualmente utilizzato e garantisce una maggiore stabilità fermentativa prolungata nel tempo. | Dosi consigliate | 1/3 del fresco |
| Conservazione | Temperatura di stoccaggio : Il prodotto si conserva per 24 MESI se tenuto in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. Temperature non superiori a 25°C . | | |

| | | | | | |
|---------------------|--|-------|---------------------------------------|--|---|
| T.M.C. / Shelf life | Rif.to: data di confezionamento (ATM Protettiva di Azoto - confezione originaria) | Lotto | Process line /gg. Codice alfanumerico | (24 MESI) dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originaria sigillata e in maniera il prodotto è confezionato in ATM/N ₂ . | 6 cifre: termine minimo di conservazione 1° lettera: anno di produzione 4 cifre: riferimento al lotto 2 lettere: tipologia prodotto 4 ultime cifre: ora di produzione |
| Durabilità | Una volta aperto , la lattina può essere conservata chiusa con coperchio in frigo per 6 settimane . Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso. | | | | |



SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



| | | | | | | |
|------------|-------|----------------------|----------------|---------------------------|-----------------|----------------------|
| Codice EAN | Unità | (Peso Lattina Netto) | U.C. 100 g | Codice EAN: 8014601100016 | SINGOLA LATTINA | 130x75x235 mm |
| | | (Peso Confezione) | U.C. 10 x 100g | Codice EAN: 8014601110015 | CARTONE | N. 10 PEZZI DA 100 G |

| | | | | | | | | | | | |
|---|----------|----------|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| Tipologia confezionamento | A | B | C | D | E | F | G | H | I | L | M |
| | 1x100 g | 10 | 100 g | 135 g | 384 | 32 | 12 | | 384 kg | | 1000x1200 |
| A: Tipologia confezionam. / Packing typology B: N° pezzi unità / Pieces packing unit C: Peso netto unità / Net weight packing unit D: Peso lordo unità / Gross weight packing unit E: Numero unità pallet / Nr units pallet | | | F: Numero unità piano / Nr units layer G: Numero piani / NR of layers H: Altezza bancali / Pallet height I: Peso netto pallet / Pallet net weight L: Peso lordo pallet / Pallet gross weight M: Tipologia pallet / Pallet typology | | | | | | | | |

PROPRIETA' REOLOGICHE

LABORATORIO
CHIMICO-REOLOGICO
(internal Lab)

Potere fermentativo ml CO₂
metodo interno >1.100

Con un PROLUNGATO POTERE FERMANTIVO.

Analisi stabilità fermentativa

Il lievito Caputo garantisce elevata stabilità anche in lievitazioni prolungate nel tempo.

● Lievito Caputo ● Altri lieviti

ANALISI DI PRODOTTO

| CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI - Reg.UE 1169/2011 (valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito) Valori medi indicativi sulla base della letteratura vigente e/o dei dati disponibili. | | | | CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | |
|--|---------------------|----------------------------------|---------------------|---|------------------|
| Parametro | Unità di Misura (%) | Parametro | Unità di Misura (%) | Parametro | Unità Misura (%) |
| Proteine p/p | 43,7 | Fibre alimentari p/p | 26,6 | Sostanza secca | > 9,0 % |
| Grassi p/p di cui ac. grassi saturi | 5,7 1 | Sale (N _a x 2,5) (g.) | 0,3 | Microscopia elettronica Saccharomyces cerevisiae | |
| Carboidrati p/p di cui zuccheri | 14,25 14 | | | | |
| Totale su 100 g. di prodotto finito | | Kcal | 336 | Kjoule | 1.409 |

REQUISITI

| | | | |
|---|---------------------------------|----------------|--|
| CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST | Valore biologico del Filth test | Regolare - STD | Parametri < Inferiore ai Limiti di legge |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Microflora endogene ed esogene | Alta Qualità | Parametri < Inferiore ai Limiti di legge |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | Valori di riferimento Normativi | Alta Qualità | Parametri < Inferiore ai Limiti di legge |
| RESIDUI E MICROPARTICELLARI | Valori di riferimento Normativi | Assenti | Parametri < Inferiore ai Limiti di legge |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametri | Unità di misura | Valore di riferimento |
|------------------------------------|--------------------|-----------------------|
| Carica microbica totale (mesofila) | UFC /g | < 1 x 10 ⁷ |
| Coliformi | UFC / g (MPN /g) | ≤ 1000 |
| Escherichia coli | UFC /g | < 100 |
| Staphylococcus aureus c.p. | UFC / g (MPN /g) | ≤ 10 |
| Salmonella spp. | UFC / 25g (MPN /g) | 0 (assente) |
| Listeria monocytogenes | UFC /g | Max 100 |

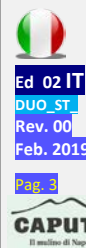
INGREDIENTI E DERIVATI

| ORIGINE | mg / Kg % | PROTEINA | mg / Kg % | DERIVATI | mg / Kg % |
|--------------------|-----------|--------------------------|-----------|---------------------------------------|-----------|
| a - Origine Bovina | ASSENTI | a - Proteina da Soia OGM | ASSENTI | a - Derivati non proteici da soia OGM | ASSENTI |



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



La Farina di Napoli

| | | |
|-------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| a - Origine Latte | a - Proteina da Mais OGM | a - Derivati non proteici da mais OGM |
|-------------------|--------------------------|---------------------------------------|

DICHIARAZIONI DI SICUREZZA

| | |
|-----------------|---|
| PRODOTTO FINITO | <ul style="list-style-type: none"> Il prodotto non è pericoloso e non contiene sostanze pericolose per la salute o per l'ambiente né sostanze che, pur non essendo classificate pericolose, siano caratterizzate da limiti di esposizione occupazionale comunitari tali da dover richiedere la formulazione di una scheda di sicurezza. Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti né contiene materie prime che vi siano state sottoposte. |
|-----------------|---|

DICHIARAZIONE DI IGIENE, SICUREZZA SUL LAVORO, AMBIENTE, ETICA DICHIARAZIONE TECNICA

| | |
|-----------------|--|
| PRODOTTO FINITO | <p>La società rispetta tutta la legislazione italiana e comunitaria (ove applicabile) in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> Igiene dei prodotti alimentari (con particolare riferimento al D.L. 206/05 e D.L. 193/07). Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (con particolare riferimento al D.L. 81/08). Tutela dell'ambiente (con particolare riferimento al D.L. 152/06). - - Tutela della privacy - con particolare riferimento al GDPR REGOLAMENTO (UE) 2016/679 <p>I dati riportati corrispondono alle nostre migliori conoscenze riferite alla data di emissione della scheda.</p> <p>Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto, in quanto non abbiamo alcun controllo sulla produzione del Vostro prodotto finito.</p> |
|-----------------|--|

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio

⊕ **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

⊙ **ALLERGENI** Reg. UE 1169/2011 Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Annex II
Evidenza allergene: SI NO Per assente si intende inferiore ai limiti di rilevabilità

| Allergene | Come ingrediente Presenti in Ricetta | Non come ingrediente ma presente sulla stessa linea produttiva di confezionamento (Carry-over) | Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo | Allergene | Come ingrediente Presenti in Ricetta | Non come ingrediente ma presente sulla stessa linea produttiva di confezionamento (Carry-over) | Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo |
|---|--|--|---|--|--|--|---|
| ▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero) | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> SI | ▶ Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati. | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ▶ Crostacei e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ▶ Sedano e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ▶ Uova e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ▶ Senape e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ▶ Pesce e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ▶ Arachidi e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ . | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ▶ Soia e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ▶ Lupini e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ▶ Molluschi e prodotti derivati | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO |

Sono state ragionevolmente attuate le possibili precauzioni al fine prevenire cross-contaminazione nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Nonostante ciò non si garantisce l'assoluta assenza

NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

Genus Group Quality Management, Development & Innovation

| | |
|---|--|
| REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 | 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio. |
| D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 D.Lgs. 8-2-2006 n. 114 | Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE. Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. |
| Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE | DIRETTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 10 novembre 2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. |
| Origine materia prima | Il prodotto si compone di materie prime di origine vegetale provenienti da agricoltura UE/Non UE. Prodotto a partire da materie prime dichiarate come prive di organismi geneticamente modificati. |



CONTROLLI DI PROCESSO / PRODOTTO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

| | |
|---|---|
| RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _ Analisi HACCP_HA_PRP_PRPo Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii. | CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 KOSHER Genus |
|---|---|