



GRUPPO AGUGIARO & FIGNA		
	MODULO	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.04 del 19/11/2014	Codice:

LIEVITO DI BIRRA LIOFILIZZATO ISTANTANEO

Descrizione prodotto

Il lievito di birra liofilizzato istantaneo è ottenuto dalla coltura di un ceppo puro selezionato di *Saccaromyces cerevisiae*, cresciuto in condizioni controllate. Non contiene OGM ne prodotti derivanti da OGM.

E' adatto per tutti i prodotti da forno a lievitazione naturale, come pizza, pane, ciambelle, pasticceria etc..

Esso è esente da ogni materiale estraneo, contaminazione chimica e microbiologica.

Ingredienti

Lievito di birra (*Saccaromyces cerevisiae*), emulsionante: E491.

Modalità d'impiego

Questo lievito va utilizzato in una dose corrispondente circa alla metà della dose utilizzata per il lievito fresco. Va ricordato inoltre che dopo l'apertura il prodotto va conservato in frigorifero nella confezione richiusa in maniera adeguata.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone chiaro



Odore: neutro, leggermente fruttato

Caratteristiche chimico – fisiche

Parametro	
Attività fermentativa (SJA method)	> 1350 +/- 250 mL CO ₂
Proteine grezze	50% +/- 9%
Sostanza secca	>95%

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valori guida
Carica batterica totale	UFC/g	<10 ⁷
Coliformi totali	UFC/g	<10 ³
Escherichia coli	UFC/g	<10 ²

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA			
		MODULO	
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
		Rev.04 del 19/11/2014	Codice:

Salmonella spp.	UFC/g	assente in 25 g
-----------------	-------	-----------------

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g) / NUTRITION FACTS (per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	357 Kcal o 1498 KJ
GRASSI / FATS	7,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	6,0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	19 g
di cui zuccheri / of which sugars	<1 g
FIBRE / FIBRE	22 g
PROTEINE / PROTEIN	44 g
SALE / SALT	<0,5 g

Conservazione

Il **Lievito di birra liofilizzato istantaneo** deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 2 anni.

Una volta aperta la confezione fino a 30 giorni in contenitore chiuso alla temperatura di 4° C circa.

Confezione



Il prodotto è commercializzato **sottovuoto** in pacchetti da g 500 idonei al contatto con gli alimenti.

INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

Istruzioni: **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	assenza	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	assenza
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Uova e derivati	assenza	Glutammato	assenza
Proteine di soja	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soja	assenza	Coloranti azotati	assenza
Farina di soja	assenza	Tartrazina (E102)	assenza

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

	MODULO	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.04 del 19/11/2014	Codice:

Glutine	assenza	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	assenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	assenza
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	assenza
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soja raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati		Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soja o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soja	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soja	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza
Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

Data: 22/12/2014

Per approvazione R&D