

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

### NOME PRODOTTO: **PASTA MADRE**

#### DESCRIZIONE:

PASTA MADRE è un lievito madre ottenuto dalla classica fermentazione della farina rinfrescata e lievitata più volte, fino ad ottenere il giusto grado di acidità; si interrompe la fermentazione estraendo parzialmente l'acqua dell'impasto essiccando il prodotto.

I lieviti che si formano in modo naturale sono:

- Lattobacilli a fermentazione lattica e acetica
- Saccharomyces cerevisiae

Questi lieviti sviluppano gas durante la lievitazione, il quale rimanendo imprigionato nella maglia glutinica è responsabile dell'aumento di volume in fermentazione. Inoltre questi lieviti producono enzimi in grado di trasformare le molecole complesse in molecole semplici, rendendo quindi il prodotto più digeribile e più salutare per il consumatore.

#### COMPOSIZIONE:

lievito madre in polvere.

#### APPLICAZIONI:

Pane, pizza, baguette, focaccia, altri varianti di pane tradizionali, e tanti altri prodotti simili a base di farina che prevedono un processo di lievitazione.

#### MODALITA' D'USO:

aggiungere all'impasto.

Dosaggio consigliato: a seconda della ricetta, secondo buona pratica culinaria.

#### ASPETTO E CARATTERISTICHE:

Polvere scorrevole di color beige chiaro.

#### TABELLA NUTRIZIONALE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Valore Energetico	359	Kcal
Proteine	11	g
Carboidrati	77	g
Grassi	1	g

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

<b>SPECIFICA</b>	<b>VALORE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>
Conta batterica mesofila aerobia	max. 100'000	CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi	max. 25	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 1000	CFU/g
Enterobatteri totali	max. 1000	CFU/g
E.coli	max. 10	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g

**ANALISI CHIMICA:**

<b>SPECIFICA</b>	<b>VALORE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>
Cadmio	max. 100	ppb
Piombo	max. 200	ppb
Aflatossine totali	max. 4	ppb
Aflatossina B1	max. 2	ppb
Deossinivalenolo (DON)	max. 750	ppb
Zearalenone	max. 75	ppb
Ocratossina A	max. 3	ppb

**CONFEZIONAMENTO:**

barattolo in latta da 500gr ciascuno con coperchio richiudibile.

**ETICHETTATURA CONSIGLIATA:**

Lievito madre essiccato in polvere.

**ALLERGENI:**

glutine.

**CONSERVAZIONE:**

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 12 mesi dalla data di produzione.