

SCHEDA TECNICA LIEVITO ISTANTANEO SAF INSTANT
cod. 10000268

Ingredienti: Lievito essiccato (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulsionante: Sorbitano Monostearato (E491).

Origine geografica del prodotto finito: Francia

Utilizzo: il prodotto va incorporato direttamente nella preparazione.

Caratteristiche organolettiche: lievito secco disidratato di colore beige in forma di vermicelli lunghi circa 1,5 mm e del diametro 0,5mm, odore caratteristico di lievito, conforme alle leggi vigenti.

OGM: il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati come definiti dalla Direttiva 2001/18/CE del 12 marzo 2001 che abroga la Direttiva 90/220/CEE. In conformità ai regolamenti CE 1829-1830/2003, l'impiego di questo prodotto non comporta l'etichettatura OGM.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Contaminanti: residui antiparassitari, metalli, micotossine secondo la normativa europea e italiana vigente.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco ed asciutto - max 25°C, nella sua confezione originale.

T.M.C.: 24 mesi dalla data di produzione

I seguenti parametri sono da considerarsi puramente indicativi e non compromettono le prestazioni del prodotto:

• PARAMETRI FISICO-CHIMICI

Aspetto	Sferule di colore beige
Sostanza secca	93 - 97%
Proteine (Azoto x 6,25) / s.s.	36 - 56%
Carboidrati (assimilabili) /s.s.	11 - 29%
Lipidi totali / s.s.	4 - 8%
Minerali / s.s.	4 - 8%
Valori nutrizionali per 100g di prodotto	da 300 a 400 kcal

• PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali	≤ 1000 UFC/g di prodotto
E. Coli	≤10 UFC /g di prodotto
Staphylococcus aureus	≤10 UFC /g di prodotto
Salmonella	Assente in 25 g

ALLERGENI MAGGIORI (Dir. CE 13/2000 e successivi aggiornamenti)	Presenti nella formula	Presenti sul sito produttivo
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti a base di cereali	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesci	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta guscio(mandorle, nocciole, noci, noci dell'anacardio, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia, noci Queensland) e prodotti a base di questi	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/Kg *	NO	NO

* Solfiti presenti nel melasso che serve a produrre il lievito.

Confezioni: sacchetti da 500g in scatole da 20 unità. Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio dei prodotti da noi commercializzati rispettano i requisiti della normativa europea vigente (Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 1935/2004), e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare.

Si dichiara che la Società produttrice dispone di un **sistema HACCP** pienamente documentato (Manuale) che applica come prescritto dal Regolamento CE n°852/2004 del 29/04/04 e succ. mod., e che garantisce la rintracciabilità dei suoi prodotti e ingredienti come da Reg. CE 178/2002 e succ. modifiche. Tutti i prodotti di nostra commercializzazione sono lavorati, confezionati, immagazzinati e movimentati secondo la rigorosa applicazione delle norme igieniche e delle procedure di sicurezza descritte nel Manuale HACCP disponibile presso l'azienda produttrice.