

**SCHEDA TECNICA**

<u>Prodotto</u>	Lievito cameo
<u>Codice articolo</u>	1400 11107
<u>Denominazione di vendita</u>	Agente lievitante per dolci da forno
<u>Massa nominale/ peso netto</u>	80 g (5 bustine da 16 g cadauna)
<u>Ingredientistica</u> <small>(completa di etichettatura in materia di sicurezza alimentare)</small>	difosfato disodico E 450, carbonato acido di sodio E 500, amido, stabilizzante: sali di calcio degli acidi grassi E 470a. SENZA GLUTINE
<u>Etichettatura nutrizionale del prodotto finito</u>	Non pertinente. Trattasi di miscela di additivi
<u>Istruzioni per l'uso/ preparazione</u>	<p>Questo agente lievitante in confezione retail è il classico lievito chimico per dolci talvolta denominato anche polvere lievitante.</p> <p>Dose: il contenuto di 1 bustina. Impiegato con 500 g di farina, consente la preparazione di un prodotto finito di 800/1000 g.</p> <p>Il lievito va aggiunto per ultimo all'impasto e ben amalgamato. Per un ottimo risultato, suggeriamo di setacciare il lievito insieme alla farina, eliminando eventuali grumi. Amalgamate con cura. Mettete in forno già caldo e non aprite lo sportello fino a cottura ultimata.</p>
<u>Caratteristiche microbiologiche</u>	Valori Massimi
Carica totale aerobia	20.000 UFC/g
Lieviti	500 UFC/g
Muffe	500 UFC/g
E-coli	assente in 1 g
Salmonella	assente in 25g

**SCHEDA TECNICA**

<u>Shelf life / Conservabilità garantita al cliente</u>	18 mesi
<u>Condizioni di stoccaggio</u>	Conservare in luogo fresco e asciutto
<u>Imballaggio</u>	
Astuccio	Cartoncino
Busta	PA/PE
<u>Sistema di codifica lotto, TMC</u>	TMC (giorno, mese, anno); lotto
<u>Metodo di distribuzione</u>	Con automezzi telonati o con mezzi isotermici (a frigorifero spento-in quanto non necessario)
<u>Firma e data</u>	Eliana Lavelli 06.03.2015

(Documento di natura elettronica)