

SCHEDA TECNICA

<u>Prodotto</u>	Mastro Fornaio
<u>Codice articolo</u>	1400 13627
<u>Denominazione di vendita</u>	Lievito disidratato per pizze, focacce, pani speciali e dolci.
<u>Massa nominale/ peso netto</u>	Contiene 3 buste da 7 g cadauna per complessivi 21 g "e"
<u>Ingredientistica</u> <small>(completa di etichettatura in materia di sicurezza alimentare)</small>	lievito disidratato, emulsionante: esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi.
<u>Etichettatura nutrizionale del prodotto finito</u>	Non pertinente. Trattasi di miscela di additivi
<u>Istruzioni per l'uso/la preparazione</u>	Lievito secco attivo istantaneo. Deriva da un ceppo della specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , prodotto con uno speciale processo fermentativo e un processo di essiccamento. Consiste di piccole particelle oblunghe con una struttura porosa e può essere usato negli impasti senza che si debba effettuare una reidratazione. Il lievito va aggiunto per ultimo all'impasto e ben amalgamato. Mettere subito nel forno già caldo e non aprire durante la cottura. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
<u>Caratteristiche microbiologiche</u>	Valori massimi
Salmonella	assente in 25 g
Staphylococcus aureus	10 UFC/g
Listeria monocytogenes	assente
Coliformi totali	1.000 UFC/g
E. coli	10 UFC/g
<u>Shelf life / Conservabilità garantita al cliente</u>	12 mesi
<u>Condizioni di stoccaggio</u>	Conservare in luogo fresco e asciutto.



SCHEDA TECNICA

	Se si utilizza solo parte del contenuto della bustina, conservare il restante in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni.
<u>Imballaggio</u>	
Bustina	PET/Al/PE
Bustone	CA/PE
<u>Sistema di codifica lotto, TMC</u>	TMC (giorno, mese, anno); Lotto.
<u>Metodo di distribuzione</u>	Con automezzi telonati o con mezzi isotermitici (a frigorifero spento-in quanto non necessario)
<u>Firma e data</u>	Lavelli Eliana 03/03/2015

(Documento di natura elettronica)