

**SCHEDA TECNICA LIEVITO FRESCO PER PANIFICAZIONE
Mignon singoli LIEVITAL 25g - cod. 100001182**

Ingredienti: Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*)

Origine geografica: Italia

Descrizione del prodotto: Biomassa solida, friabile, umida, di colore bianco paglierino e di gusto tipico, costituita da cellule in massima parte viventi di *Saccharomyces cerevisiae*, conforme alle leggi vigenti.

Metodo produttivo: Prodotto di origine naturale ottenuto da processi di fermentazione aerobica di ceppi selezionati di *Saccharomyces cerevisiae*. Le fermentazioni avvengono su idonei substrati costituiti principalmente da melassi di barbabietola.

OGM: I ceppi di lievito "*Saccharomyces cerevisiae*", impiegati per la produzione di lievito nello stabilimento di San Quirico di Trecasali (PR), non sono in nessun caso organismi geneticamente modificati come definiti dalla Direttiva 2001/18/CE del 12 marzo 2001 che abroga la Direttiva 90/220/CEE. I ceppi provengono dai laboratori della Lesaffre International e ogni garanzia in merito può essere data. In conformità ai regolamenti CE1829 - 1830/2003, l'impiego di questi ceppi 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: in cella frigorifera, temperatura ottimale tra 0 e + 6°C

T.M.C.: 49 giorni dalla data di produzione

N.B. i dati riportati in tabella sono riferiti a prodotto non scaduto e correttamente conservato.

● PARAMETRI FISICO-CHIMICI

Potere fermentativo (metodo Burrows & Harrison)	≥ 120 ml CO ₂ 20 °C e 760 mm Hg
Sostanza secca	31 ÷ 36 %
Azoto	≥ 6,5 % ss
Fosforo	≥ 1,5 % ss
Ceneri	≤ 8,0 % ss

● PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Conta Batterica Totale	≤ 1.10 ⁶ UFC/g
Coliformi totali	≤ 1.10 ³ UFC/g
Stafilococchi	<10/g
Salmonella	Assente in 25 g

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

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

H.A.C.C.P e TRACCIABILITA': è stata predisposta l'analisi dei rischi con metodo HACCP in ottemperanza a quanto richiesto dal Reg. CE 852/2004. Il Manuale di autocontrollo e le relative procedure sono gestite nell'ambito del Sistema Qualità aziendale e di Gruppo. Si conferma che la rintracciabilità di prodotti e ingredienti è garantita in conformità al Reg. CE 178/2002 e succ. mod.

Gestione magazzino prodotti: Per la gestione ottimale dei prodotti immagazzinati in cella frigo, si consiglia il sistema F.E.F.O. (First Expire First Out), cioè il primo prodotto in scadenza deve essere il primo prodotto uscente

Idoneità imballi: tutto il materiale da imballaggio è conforme ai requisiti generali espressi nell'art. 3 del Reg. CE n 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/10/2004 .