

INFORMAZIONI PRODOTTO

Cliente:

Marchio:

Imballo:

Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:



Preparato in polvere per pizza a base di lievito madre essiccato

Per il "Nuovo Naturkraft pizza" conduciamo fermentazioni con paste madri molto più idratate in modo da massimizzare la crescita microbica, l'acidificazione e l'attività enzimatica.

Aggiungendo questo nuovo Naturkraft pizza agli impasti incrementiamo di molto:

- l'acidità della pasta;
- l'attività enzimatica degli impasti.

Questo si traduce nei seguenti vantaggi pratici:

Nell'impasto:

- In fase di impastamento la pasta presenta un grado di morbidezza maggiore e un'elasticità maggiore;
- La maturazione viene accelerata (quindi la pizza sarà più masticabile e digeribile);

In cottura:

- lo sviluppo è buono;
- l'interno del cornicione si asciuga più facilmente;
- la colorazione è più omogenea
- grazie alla maggiore acidità si sviluppano più profumi e aromi.

Naturkraft-Pizza, non elimina il lievito di birra, ma ne riduce la quantità che serve da innesco alla fermentazione.

Prodotto in:

Codice articolo:

Codice EAN:

Codice EAN imballo secondario:

Formato:

Codice tariffa doganale:

ITALIA

8 021274 026000

500 g

2102 1031

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: lievito madre essiccato di **FRUMENTO**, farina di **GRANO** tenero maltato

Può contenere tracce di: Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia (Soia), Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

- 30 - 50 g per litro d'acqua (impasto pizza classica)
- 18 - 30 g per kg di farina (impasti ad alta idratazione)

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	12,5	Max
Ceneri (s.s.)	%	1.5	Max
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	14.0	Min

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1488	Chilojoule
Energia Kcalorie	351	Chilocalorie
Grassi totali	1,4	Grammi
Acidi grassi saturi	0,3	Grammi
Carboidrati	69	Grammi
di cui zuccheri	2,2	Grammi
Fibre	5,1	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	0	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
Termine minimo di conservazione:	12 mesi
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Presente come contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Presente come contaminante	Soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente come contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: Allegato III bis alla Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2008 e s.m.i.
OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imbballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione 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

Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Additivi ed enzimi alimentari: In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ