



LIEVITO ZEUS ISTANTANEO SECCO

CONFEZIONE SOTTOVUOTO 500g

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i caratteri del prodotto sono riferibili all'origine. Il prodotto non contiene conservanti. Sono assenti organismi geneticamente modificati.

Sono assenti allergeni ai sensi della direttiva 2003/89 CE, allegato III bis.

È assente il glutine e perciò è adatto alla produzione di prodotti per celiaci.

Il prodotto è rispondente a tutti i requisiti previsti dalla legislazione vigente. In particolare, il prodotto è ottenuto secondo quanto richiesto dal Regolamento CE 852/2004 (H.A.C.C.P.) e soddisfa il requisito di rintracciabilità ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002. Il prodotto non ricade sotto quanto prescritto e regolamentato dal D.Lgs n°81 del 09/04/2008 e successivi aggiornamenti.

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Lievito secco istantaneo ad alto potere fermentativo idoneo per lavorazioni industriali e artigianali. Prodotto di origine naturale costituito da cellule vive di *Saccharomyces cerevisiae*, riprodotte in grande massa e allo stato di purezza.

CARATTERI ORGANOLETTICI

Il lievito è costituito da un fine granulato di colore avorio pallido.

STOCCAGGIO

Il prodotto si conserva 2 anni in un luogo fresco (<20° C) e asciutto. Dopo l'apertura il lievito secco deve essere utilizzato entro 3 giorni. Chiudere bene la confezione: l'umidità dell'ambiente altera l'attività delle cellule di lievito.

CARATTERI CHIMICO-FISICI

Sostanza secca	> 95 %
Azoto (s.s.)	> 7,5 %
Fosforo (s.s.) (espresso come P2O5)	> 2,4 %
Ceneri (s.t.q.)	< 8 %
Glutine	assente

COMPOSIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* e agente di reidratazione.

CONFEZIONAMENTO

Il prodotto può essere utilizzato direttamente nell'impasto, senza reidratazione, in quanto la sua attività è istantanea. Una dose di lievito secco istantaneo ha la stessa attività fermentativa di 2,5/3 dosi di lievito fresco compresso. Cartoni da 10 kg.



ZEUS IBA S.R.L.

Via Bibbiena, 12/14 - 50142 Firenze - Italia

+39 055.732511 - +39 055.7325125 Cod.Fisc. e Plva: 06617940488

www.zeusiba.it - email: infomail@zeusiba.it