



LIEVITO PRIMO

PANETTO DA 500g PER USO PROFESSIONALE

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i caratteri del prodotto sono riferibili all'origine.

Il prodotto è soggetto a calo naturale di peso.

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 monitorato in base a un piano di autocontrollo con metodologia H.A.C.C.P. secondo quanto richiesto dal Regolamento CE 852/2004 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 fresco compresso ad alto potere fermentativo idoneo per lavorazioni industriali e artigianali. Prodotto di origine naturale costituito esclusivamente da cellule di *Saccharomyces cerevisiae*, riprodotte in grande massa e allo stato di purezza.

CARATTERI ORGANOLETTICI

Il lievito è costituito da una massa omogenea di consistenza friabile, di colore avorio pallido.

Il gusto e l'odore sono leggeri e tipici.

CARATTERI MICROBIOLOGICI

Cellule di *Saccharomyces cerevisiae*
> 7 miliardi/g

CARATTERI CHIMICO-FISICI

Umidità	< 68 %
Azoto (s.s.)	> 6,8 %
Fosforo (s.s) (espresso come P2O5)	> 2,0 %
Ceneri (s.t.q.)	< 2,5 %
Acidità (s.t.q.) (espressa in ml di NaOH 1 N/100 g)	< 5,0 %
Glutine assente	

STOCCAGGIO

Conservare alla temperatura 0 +10°C.

CONFEZIONAMENTO

Panetti da 500 g avvolti in carta kraft per alimenti e cellophane. 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 P.Iva: 06617940488 www.zeusiba.it - email: infomail@zeusiba.it
Azienda con Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare certificata da Bureau Veritas Italia SpA secondo la norma ISO 22000:2005 per la produzione di lievito fresco per panificazione