



CISTERNETTA
1.000 Kg
Uso industriale
per grandi
utilizzatori

LIEVITO ZEUS IN CREMA

CREMA LIQUIDA PER GRANDI UTILIZZATORI

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 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 liquido ad alto potere fermentativo idoneo per utilizzatori industriali.

Permette il dosaggio automatico del lievito e la standardizzazione dei processi di lavorazione.

Prodotto di origine naturale costituito esclusivamente da cellule di *Saccharomyces cerevisiae*, riprodotte in grande massa e allo stato di purezza.

CARATTERI MICROBIOLOGICI

Cellule di *Saccharomyces cerevisiae*
> 4,5 miliardi/g

CARATTERI CHIMICO-FISICI

Umidità	< 80 %
Azoto (s.s.)	> 6,0 %
Fosforo (s.s.) (espresso come P2O5)	> 1,7 %
Ceneri (s.t.q.)	< 1,8 %
Acidità (s.t.q.) (espressa in ml di NaOH 1 N/100g)	< 3,5 %
Glutine assente	

STOCCAGGIO

Temperatura durante il trasporto
0 +6°C.

Temperatura di conservazione
0 +4°C.

TRASPORTO

Le cisternette vengono trasportate con mezzi frigoriferi.

FORNITURA

Crema Liquida in cisternetta da 1.000 kg o autocisterna.



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