SCHEDA TECNICA
Lievito Liofilizzato Istantaneo



TECHNICAL SHEET
Dry Yeast

INGREDIENTI - INGREDIENTS (origin)
INGREDIENTI: *99% lievito attivo naturale Saccharomyces cerevisiae (Turchia), 1% E491 emulsionante commestibile (Turchia)*
INGREDIENTS: *99% Natural Active Yeast Saccharomyces cerevisiae (Turkey), 1% E491 food grade emulsifier (Turkey)*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: *odore e sapore normale, color crema*
ORGANOLEPTIC FEATURES: *normal smell and taste, cream color*

CODICE - *CODE*	**FORMATO** - *SIZE*	**CARATT. REOLOGICHE MEDIE** *AVERAGE REOLOGICAL VALUES*		
		W	**P/L**	**Falling Number**
13.013	*500gr 10 Kg*			
HTS code	*210210310000*			

DATI CHIMICI - *CHEMICAL VALUES*		**ANALISI BATTEREOLOGICA** *BATTERIOLOGICAL ANALISYS*
Umidità - Moisture	*5 % max*	*Carica Batterica Tot - Total Viable Count 1x10$_5$ x CFU/g*
Ceneri - Ashes	*3-6 %*	*Batteri patogeni - Pathogenic bacteriums negativo/negative in 1g*
Proteine - Proteins	*<45 %*	*Escherichia Coli negativo - negative in 1g*
Azoto - Nitrogen	*7,2%*	*Salmonella negativo - negative in 25g*
Carboidrati Tot. - Total Carbohidrates	*35-40%*	*Piombo - Lead 5µg/g max*
Grassi - Fats	*4-7%*	
PH (1% solution)	*5,39*	*Calories/100g kcal 370 kJ 1549*
Colorante Sintetico - Sinthetic Colorant Nessuno - None		
Amido - Starch	*None*	
NaCl cloruri	*0,4-0,6%*	

ALLERGENI *ALLERGENS*	**SCADENZA** *SHELF LIFE*	**LOTTO** *LOT*
no lattosio, no glutine, no proteine di soia, no proteina glu no Lattosio, no gluten, no soja proteins, no glu proteins	*24 mesi dalla produzione 24 months from production*	*Rilasciato dal fornitore Provided by supplier*

EMISSIONE - *ISSUE*	**DEL** - *OF*	**MOTIVO REVISIONE** *REASON OF REVISION*
01	*13/12/2021*	*Inserimento nuovi parametri new parameters implementation*

Lapone S.r.l. Via Borgo, 1 03030 Viticuso (FR) ITALIA
e-mail: lapone@lapone.com fax: 0776 306269 tel. 0776 306275