

	SCHEDA TECNICA	EMISSIONE B2 ISSUE
	Lievito madre / Mother – Sour Dough	DEL – OF 20-12-2024

INGREDIENTI: Farina di frumento# farina di frumento ' al!a!o# l e7 ! na!ural n %ol7ere @sacc4aro ' \$ces cere7 s aeA# s!ar!er-
INGREDIENTS: Wheat flour# ' alled wheat flour# >aB ng %oCder @sacc4aro ' \$ces cere7 s aeA# s!ar!er-

IMPIEGO E DOSAGGIO: %er % DDa e %an f caD one n agg un!a al l e7 !o d >rra @dallE1 + al 5+ sulla far na r ducendo la Fuan! !(del l e7 !o d >rraA- <ac l !a la ' an %olaD one dellE ' %as!o# allunga !e ' % d conser7aD one e an! c %a !e ' % d co!!ura-
USE AND DOSAGE: for % DDa and >aB ng n add !on !o \$eas! @fro ' 1+ !o 5+ on !4e flour reduc ng !4e a ' oun! of \$eas!A- <ac l !a!es !4e 4andl ng of !4e doug4# eG!ends s!orage ! ' es and an! c %a!es !4e cooB ng ! ' es-



Vita del prodotto: 9 ' es
Conservazione: *25H# *65+ u ' d ! (rela! 7a- &na 7ol!a a%er!o n fr go-
Shelf life: 9 ' on!4s
Storage: *25H# *65+ rela! 7e 4u ' d !\$- l nce o%ened n !4e fr dge-

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: color >e ge# odore aro ' a! co# sa%ore legger ' en!e ac dulo# cons s!enDa d %ol7ere scorre7ole-
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: >e ge color# aro ' a! c odour# sl g4!l\$ sour s ' ell# floC ng %oCder cons s!enc\$-

Codice Code	Cod. HTS HTS code	Codice EAN EAN Code	FORM Size	CONSERVAZIONE Storage
MADREP1	19019099	8009604003655	1 Kg	In luogo fresco ed asc u!!o " In a cool# dr\$ %lace

DATI TECNICI Technical information	ANALISI MICROBIOLOGICHE Microbiological analysis
& ' d ! (-) u ' d ! \$ *5+ ,alore d %) " ,alue of %) ca 4-2 . rado d ac d ! (" Degree of ac d ! \$ 25 /0- 5	Muffe " Mold * 1010g 2%ore ' es- Aer- * 1030g Esc4er c4 a 5ol * 1030g 2al ' onella 0025g 6 e7 ! - 8eas! 910:0g
-	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g) Nutritional data (average values per 100g) 5alor e " 5alor es 1625 K; 0 384 Kcal . rass - <a! 3 g -2alur " 2alured 0#=0 g 5ar>o dra! - 5ar>o4\$dra!es 60 g ?ucc4er " 2ugars 1#2 g <>re - <>er 23 g Pro!e ne " Pro!e n 23 g 2ale " 2al! 0#10 g

	SCHEDA TECNICA	EMISSIONE B2 ISSUE
	Lievito madre / Mother – Sour Dough	DEL – OF 20-12-2024

POTENZIALI ALLERGENI POTENTIAL ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT
5on! eneJ glu! ne - 5on!a nsJ glu!en PuK con!enere so a# sena%e - !! can con!a n so\$# ' us!ard	270 giorni 270 day	RelaD ona!o all'anal s del %rodo!!o Related lo %roduc! anal\$ s s

SACCO BAGS Kg		PALLET 80X120		
Kg	6ordo . ross	2acc4 0cr! Lags0>oGes	2!ra!o 6a\$er	2!ra! 6a\$ers
1G10	10#2	64	8	8

- RIFERIMENTI DI LEGGE

HACCP	: In confor ' !(al Regola ' en!o @&EA nH85202004 e s- ' -e-
Tracciabilità	: In confor ' !(al Regola ' en!o @&EA nH1=802008 e s- ' -e-
Allergeni	: In confor ' !(al Regola ' en!o @&EA nH116902011 e s- ' -e-
Contaminanti	: In confor ' !(al Regola ' en!o @&EA nH91502023 e s- ' -e-
Irraggiamento	: In confor ' !(con la d re!! 7a 5E nH199902 e 199903 e s- ' -e-
Nano materiali	: In confor ' !(al Regola ' en!o @&EA nH116902011
Pesticidi	: In confor ' !(al Regola ' en!o @&EA nH39602005 e s- ' -e-
OGM	: In confor ' !(al Regola ' en!o @&EA nH182902003 e 183002003- Il %rodo!!o non cons s!e# non con! ene e non der 7a da I . M-