



SCHEDA TECNICA



LIEVITO MADRE MOTHER/sour DOUGH

INGREDIENTI: Farina di frumento, farina di frumento maltato, lieviti naturali in polvere (*Saccharomyces cerevisiae*), starter

INGREDIENTS: Wheat flour, malted wheat flour, natural yeast powder (*Saccharomyces cerevisiae*), starter

IMPIEGO E DOSAGGIO: per pizza e panificazione in aggiunta al lievito di birra (dall'1% al 5% sulla farina riducendo la quantità del lievito di birra). Facilita la manipolazione dell'impasto, allunga i tempi di conservazione e anticipa i tempi di cottura

USE AND DOSAGE: for pizza and bread in place or adding to yeast (1% to 5% on flour reducing or replacing the amount of yeast). Facilitates handling of the dough, extends storage times and anticipates the cooking time

Vita del prodotto: 9 mesi – **Conservazione:** <25°C, <65% umidità relativa. Una volta aperto in frigo.
Shelf life: 9 months – **Storage:** <25°C, <65% relative humidity. Once opened store in fridge.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore beige, odore aromatico, sapore leggermente acidulo, consistenza di polvere scorrevole

ORGANOLEPTIC FEATURES: aromatic flavor, color: beige, slightly sour smell, consistency: flowing powder

Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CONSERVAZIONE STORAGE
MADREP1	2102300000	8009604003655	1 Kg	In luogo fresco ed asciutto In a cool, dry place

DATI TECNICI TECHNICAL DATA		ANALISI MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità Humidity	< 5%	Muffe Mold	< 10 ⁴ /g
Valore di pH Value of PH	ca 4,2	Spore mes.Aer.	< 10 ² /g
Grado di Acidità Degree of acidity	25 +/- 5	Escherichia Coli	< 10 ² /g
		Salmonella	0/25 g
		Lieviti Yeast	>10 ⁶ /g

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUES	
Umidità Humidity	3,7% c.a
Ceneri / Ashes	1,4% c.a
Proteine totali Total Proteins	20,8% c.a
Grassi Totali Total Fat	2,9% c.a
	Fibre totali Total Fibers 6,8% c.a
	Carboidrati (per differenza) Carbohydrates 64,4% c.a
	Valore energetico/100g Energy Value/100g 1556Kj 372Kcal

POTENZIALI ALLERGENI POTENTIAL ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT
Cereali contenenti Glutine Cereals contain gluten	8 mesi 8 months	Relazionato all'analisi del prodotto Related to product analysis
EMISSIONE ISSUE	DEL OF	MOTIVO REVISIONE REASON OF REVISION
A30	09/07/15	Inserimento nuovi parametri – new parameters implementation

SACCO BAG kg		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
Kg	Lordo Gross	Sacchi/crt Bags/boxes	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height	Sacchi/crt Bags/boxes	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height
1x10	10,2	48	8	6	510	135	60	10	6	630	135