



SCHEMA 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		
13.013		500gr 10 Kg		W	P/L	Falling Number
HTS code		210210310000				
DATI CHIMICI - CHEMICAL VALUES			ANALISI BATTEREOLOGICA BACTERIOLOGICAL 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 - Synthetic 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 proteine gla no Lattosio, no gluten, no soja proteins, no gla proteins		24 mesi dalla produzione 24 months from production		Rilasciato dal fornitore Provided by supplier		

EMISSIONE - ISSUE	DEL - OF	MOTIVO REVISIONE REASON OF REVISION
B1	13/12/2021	Inserimento nuovi parametri new parameters implementation