

Zeus IBA S.R.L. FIRENZE	FICHA TECNICA LEVADURA COMPRIMIDA PARA PANADERIA MARCA PARISIENNE	Rev. 0 Fecha 21/11/2018 Código:SP12
-----------------------------------	---	---

Denominación: LEVADURA COMPRIMIDA PARA PANADERIA MARCA PARISIENNE

Definición del producto

La levadura comprimida por pan es el resultado de la reproducción en cantidad y estado de pureza del *Saccharomyces cerevisiae*.

Caracteres organolépticos

La levadura consiste en una masa homogénea de consistencia pastosa-friable, de color marfil pálido. El gusto y el olor son ligeros y típicos.

Caracteres físico-químicos

Humedad	< 70 %
Nitrógeno (s.s.)	> 6,8 %
Fósforo (s.s.)	> 2,0 % (expresado como P2O5)
Cenizas (s.t.q.)	< 2,5 %
Acidez (s.t.q.)	< 5,0 % (expresado en ml de NaOH 1 N/100 g)

Poder fermentativo

a) Fermentometro Harrison-Burrows (ml de CO2 desarrollados en 60 minutos)	> 45
b) Masa de pan en aumento (ml de CO2 desarrollados en 2 veces de 60 min. cada)	1º tiempo > 900 2º tiempo > 1200

Caracteres microbiológicos

Células de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	> 7 millones / g
--	------------------

Embalaje

Pastillas de 500 g envueltos en papel kraft para alimentos y celofán (caja de 10 kg).

Fecha tope

45 días de la fecha de producción.

Almacenamiento

Almacenar a 0-10 ° C.

Todos los caracteres del producto son referibles al origen.

El producto está sujeto a la disminución natural de peso.



Los organismos genéticamente modificados están ausentes.

Están ausentes los alérgenos según la Directiva 2003/89 / CE, Anexo III bis, Directiva 2006/142 / CE, Reg. (UE) 1169/2011 Anexo II.

El producto es "SIN GLUTEN" y, por lo tanto, es adecuado para la producción de productos para celíacos.

El producto cumple con todos los requisitos establecidos por la legislación vigente. En particular, el producto está monitoreado según un plan de autocontrol con metodología H.A.C.C.P. según lo previsto por el Reglamento de la CE n. 852/2004, cumple con el requisito de trazabilidad en conformidad con el Reglamento CE no. 178/2002 y cumple con los requisitos de la norma UNI EN ISO 22000: 2005 de la seguridad de los alimentos a la cual la empresa está certificada.

El producto no se encuentra bajo lo prescrito y regulado por el Decreto Legislativo N ° 81 de 09/04/2008 y actualizaciones posteriores.

Zeus IBA S.R.L. FIRENZE	Emitido por Quality Assurance: 	Verificado por el Gerente de Calidad: 	Aprobado por la Gerencia General: 
-----------------------------------	---	---	--