



Form 3.4.01

Agg: 03/2014
Revisione: 1
Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: LEVIBOND
Denominazione di vendita: Agente lievitante in polvere per pasticceria
Codice: P018.47

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Pasticceria in genere in cui sia necessario lievito chimico
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	10-15 g/500 g farina
Ingredienti:	agenti lievitanti: E450i E500ii amido correttori di acidità: E341i E327 Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, soia, uova e cereali contenenti glutine.

PACKAGING

Packaging:	Sacchetto
Peso Netto:	1 kg
Condizioni di stoccaggio:	conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Richiudere molto bene per mantenere il gusto e non prendere umidità. Ad uso alimentare.
TMC (termine minimo di conservazione)	18 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Polvere
Colore:	Bianco
Odore:	Neutro
Gusto/Aroma:	Neutro

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aw 20°C:	0,04 - 0,09
-----------------	-------------

**Form 3.4.01**

Agg: 03/2014

Revisione: 1

Pag.2 di 3

Scheda tecnico informativa**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

C.B.T.:	10 ufc/g max (PCA 30°C 72h)
E.Coli:	10 u.f.c./g max (TBX 44°C 24h)
Lieviti:	10 ufc/g max (GYA 30°C 72h)
Muffe:	10 ufc/g max (GYA 30°C 96h)
Salmonella:	Assente /25 g (BPW 37°C 24h + SB 37° 24h)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	465
	kcal	110
Grassi:	g	0,0
	di cui acidi grassi saturi	g 0,0
Carboidrati:	g	27,2
	di cui zuccheri	g 1,5
Fibra:	g	0,0
Proteine:	g	0,1
Sale:	g	0,0

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato.

Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori.

Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 24/11/2014

Stampato il: 09/09/2015

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 03/2014
Revisione: 1
Pag.3 di 3

Scheda tecnico informativa

ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE - Allegato III bis Dir. 2007/68/CE)

Sostanza	+/- *
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	-
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: ** Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, soia, uova e cereali contenenti glutine.

* La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, gli additivi, i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari) elencate nella colonna allergeni.

** La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene ma non ne è esclusa la contaminazione crociata.

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori. Tutti i nostri preparati sono prodotti nello stesso stabilimento, su linee produttive non dedicate. Non è possibile pertanto garantire la totale assenza di allergeni in tracce.