



<u>Articolo</u>	Lievito cameo x 5
<u>Codice articolo cameo</u>	11107
<u>Massa nominale/ peso netto</u>	80 g (5 bustine da 16 g cadauna)
<u>Conservabilità garantita al cliente</u>	18 mesi
<u>Descrizione sintetica del prodotto</u>	Agente lievitante per dolci da forno.
<u>Descrizione dettagliata del prodotto</u>	Questo agente lievitante in confezione retail è il classico lievito chimico per dolci talvolta denominato anche polvere lievitante.
<u>Ingredientistica</u>	Difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500, amido, stabilizzante: sali di calcio degli acidi grassi E470a.
<u>Analisi microbiologica</u>	
Carica totale aerobia	< 20000 UFC/g
Lieviti	< 500 UFC/g
Muffe	< 500 UFC/g
E-coli	assente in 1 g
Salmonella	assente in 25g
<u>Analisi nutrizionale del preparato</u>	Non pertinente. Trattasi di miscela di additivi
<u>Istruzioni per l'uso/ preparazione</u>	Dose: il contenuto di 1 bustina. Impiegato con 500 g di farina, consente la preparazione di un prodotto finito di 800/1000 g.  Il lievito va aggiunto per ultimo all'impasto e ben amalgamato. Per un ottimo risultato, suggeriamo di setacciare il lievito insieme alla farina, eliminando eventuali grumi. Amalgamate con cura. Mettete in forno già caldo e non aprite lo sportello fino a cottura ultimata.
<u>Modalità di conservazione</u>	Conservare in luogo fresco e asciutto
<u>Imballaggio</u>	
Astuccio	Cartoncino



Busta	Carta/politene
<u>Codifiche sull'imballaggio</u>	TMC (giorno, mese, anno); lotto
<u>Firma e data</u>	<b>Luisa Bagozzi</b> <b>18.08.10</b>

(Documento di natura elettronica)