



SCHEDA TECNICA
LIEVITO LIOFILIZZATO ISTANTANEO
 (Prodotto commercializzato da IAQUONE Srl)

Confermiamo che il lievito è primariamente lievito cresciuto per prodotti da forno, contiene solo ingredienti da sorgente vegetale, non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto al consumo umano. Esso è esente da ogni materiale estraneo, contaminazione chimica e microbiologica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
 Odore e sapore Normale, colore crema

| | | |
|---------------|----------------|---|
| CODICE | FORMATO | Codice hts: 210210310000 Codice ean: 8009604123452 |
| 13.013 | 500 gr. | |

| SPECIFICHE | | SPECIFICHE | |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------------------|-------------|
| Potere di fermentazione | >1400ml CO2 in 2 ore | PH (soluzione 1%) | 5.39 |
| Umidità | 5 % max | Colorante Sintetico | nessuno |
| Proteine Grezze | > 45 % | Amido | nessuno |
| Azoto | 7,2 % | NaCl Cloruri | 0.4-0.6 % |
| Carboidrati totali | 35-40 % | P ₂ O ₅ Fosfati | 1.8-3.0% |
| Grassi grezzi | 4-7 % | Agente di reidratazione E-491 | 0.75-1.0% |
| Ceneri | 3-6 % | Arsenico | 5µg/g (max) |
| Piombo | 5µg/g (max) | Lattosio | Privo |
| Carica batterica tot | 1x10 ⁵ x cfu/g | Glutine | Privo |
| E.Coli | Negativo in 1 g | Proteine di soja | Privo |
| Salmonella spp. | Negativo in 25 g | Tracce di albume | Privo |
| Batteri patogeni | Negativo in 1 g | Proteine di latte di mucca | Privo |
| Spore | <200/g | | |

| |
|-----------------|
| SCADENZA |
| 24 mesi |