



SCHEDA TECNICA

LIEVITO MADRE *MOTHER/sour DOUGH*

INGREDIENTI: Farina di frumento, farina di frumento maltato, lieviti naturali in polvere (*saccharomyces cerevisiae*), starter
INGREDIENTS: *Wheat flour, malted wheat flour, natural yeast powder (Saccharomyces cerevisiae), starter*

IMPIEGO E DOSAGGIO: per pizza e panificazione in aggiunta al lievito di birra (dall'1% al 5% sulla farina riducendo la quantità del lievito di birra). Facilita la manipolazione dell'impasto, allunga i tempi di conservazione e anticipa i tempi di cottura
USE AND DOSAGE: *for pizza and bread in place or adding to yeast (1% to 5% on flour reducing or replacing the amount of yeast). Facilitates handling of the dough, extends storage times and anticipates the cooking time*



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore beige, odore aromatico, sapore leggermente acidulo, consistenza di polvere scorrevole
ORGANOLEPTIC FEATURES: *aromatic flavor, color: beige, slightly sour smell, consistency: flowing powder*

Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CONSERVAZIONE STORAGE
MADREP1	2102300000	8009604003655	1 Kg	In luogo fresco ed asciutto In a cool, dry place
DATI TECNICI TECHNICAL DATA			ANALISI MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità Humidity	< 5%	Muffe Mold	< 10 ⁴ /g	
Valore di pH Value of PH	ca 4,2	Spore mes.Aer.	< 10 ² /g	
Grado di Acidità Degree of acidity	25 +/- 5	Escherichia Coli	< 10 ² /g	
		Salmonella	0/25 g	
		Lieviti Yeast	>10 ⁶ /g	
VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUES				
Umidità Humidity	3,7% c.a	Fibre totali Total Fibers	6,8% c.a	
Ceneri / Ashes	1,4% c.a	Carboidrati (per differenza) Carbohydrates	64,4% c.a	
Proteine totali Total Proteins	20,8% c.a	Valore energetico/100g Energy Value/100g	1556Kj 372Kcal	
Grassi Totali Total Fat	2,9% c.a			
POTENZIALI ALLERGENI POTENTIAL ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT		
Cereali contenenti Glutine Cereals contain gluten	8 mesi 8 months	Relazionato all'analisi del prodotto Related to product analysis		
EMISSIONE ISSUE	DEL OF	MOTIVO REVISIONE REASON OF REVISION		
A30	09/07/15	Inserimento nuovi parametri – new parameters implementation		