

LIEVITI CHIMICI 1 REIBAKING POWDER DOLCE, SALATO e PLUS

Descrizione del prodotto

Lievito chimico istantaneo.

Ingredienti

REIBAKING POWDER DOLCE: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di mais.

REIBAKING POWDER SALATO: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di mais.

REIBAKING POWDER PLUS: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di mais.

Funzionalità

REIBAKING POWDER DOLCE: Particolarmente indicato per prodotti dolciari con basso sviluppo del volume.

REIBAKING POWDER SALATO: Particolarmente indicato per prodotti da forno salati e gastronomici con sviluppo elevato del volume.

REIBAKING POWDER PLUS: Particolarmente indicato per prodotti gastronomici e dolciari con sviluppo medio del volume.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.

CARATTERISTICHE	REIBAKING POWDER DOLCE	REIBAKING POWDER SALATO	REIBAKING POWDER PLUS
Chimico-fisiche			
- Proteine	Max. 0,1 %	Max. 0,1 %	Max. 0,1 %
- Umidità	Max. 25 %	Max. 25 %	Max. 25 %
- Ceneri	Min. 50 %	Min. 45 %	Min. 45 %
- Carboidrati	Max. 18 %	Max. 22,5 %	Max. 18 %
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	Max. 1.000 ufc/g	Max. 1.000 ufc/g	Max. 1.000 ufc/g
- Coliformi	Max.10 ufc/g	Max.10 ufc/g	Max.10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g	Max. 100 ufc/g	Max. 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Valori nutrizionali medi / 100g			
- Valori energetici	Kcal 70/ kJ 299	Kcal 90/ kJ 381	Kcal 63/ kJ 266
- Proteine	0 g	0 g	0 g
- Grassi	0 g	0 g	0 g
- Carboidrati	17,5 g	22 g	15 g
di cui zuccheri	0 g	0 g	0 g
- Sale	46 g	46 g	49 g

LIEVITI CHIMICI 1 REIBAKING POWDER DOLCE, SALATO e PLUS

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	SI
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** * Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10-15-25 Kg. Disponibile anche in confezioni da 1 Kg.	Reibaking powder dolce. Reibaking powder salato. Reibaking powder plus.	REIBAKING POWDER DOLCE, SALATO E PLUS: E450i, E500ii, amido. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.;

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Utilizzare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.