

LIEVITI CHIMICI 2

REIBAKING POWDER PIADA, SAPIÀ e CREMTARTE BAKING

Descrizione del prodotto

Lievito chimico istantaneo.

Ingredienti

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

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

CREMTARTE BAKING: amido di mais, cremortartaro e bicarbonato di sodio.

Funzionalità

REIBAKING POWDER PIADA: Particolarmente indicato per prodotti gastronomici e dolciari con sviluppo regolare basso/moderato del volume; ideale per la produzione di piadine.

REIBAKING POWDER SAPIÀ: Nato come evoluzione del Reibaking piada consentendo di coniugare vantaggi sia di tipo tecnologico che economico, presenta uno sviluppo di volume più marcato rispetto al piada. Particolarmente indicato per la produzione di piadine.

CREMTARTE BAKING: Polvere lievitante non aromatizzata specifica per torte, dolci e prodotti da forno salati in cui è richiesta una lievitazione istantanea (la lievitazione risulta più rapida rispetto ad altri lieviti chimici), particolarmente apprezzato nei regimi alimentari vegetariani e vegani.

Specifiche tecniche

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

| CARATTERISTICHE | REIBAKING POWDER PIADA | REIBAKING POWDER SAPIA | CREMTARTE BAKING |
|----------------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| Chimico-fisiche | | | |
| - Proteine | Max. 0,1 % | Max. 0,1 % | Max. 0,1 % |
| - Umidità | Max. 25 % | Max. 25 % | Max. 8 % |
| - Ceneri | Min. 45 % | Min. 45 % | Min. 20 % |
| - Carboidrati | Max. 22,5 % | Max. 22% | Max. 70 % |
| Microbiologiche | | | |
| - Carica mesofila totale | Max. 1.000 ufc/g | Max. 1.000 ufc/g | Max. 1.000 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 | | | |
| - Valori energetici | Kcal 63/ kJ 266 | Kcal 82/ kJ 347 | Kcal 284/ kJ 1205 |
| - Proteine | 0 g | 0 g | 0 g |
| - Grassi | 0 g | 0 g | 0 g |
| - Carboidrati | 15 g | 20 g | 70 g |
| di cui zuccheri | 0 g | 0 g | 26 g |
| - Sale | 49 g | 46 g | 11,5 g |

LIEVITI CHIMICI 2 REIBAKING POWDER PIADA, SAPIÀ e CREMTARTE BAKING

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 piada. Reibaking powder sapià. Cremtarte-baking. | REIBAKING POWDER PIADA E SAPIÀ: E450i, E500ii, amido. CREMTARTE BAKING: amido, E336(i), E500ii. 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. |