



SCHEDA TECNICA LIEVITO

MOLINO NALDONI s.r.l.
Via Pana, 156
48018 Faenza (RA) - Italy

PIZZA PLUS

Semilavorato in polvere a base di lievito naturale*.

INGREDIENTI

Lievito naturale essiccato di frumento tenero* (farina di frumento tenero, acqua), farina di frumento maltato, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico, enzimi.

*Lievito ottenuto con procedimento tradizionale, ossia attraverso rinfreschi regolari di pasta acida da madre senza l'aggiunta di colture esogene (starter). I naturali componenti del lievito naturale sono pertanto i seguenti: *Saccharomyces Cerevisiae*, batteri lattici, batteri acetici.

CARATTERISTICHE GENERALI

Semilavorato in polvere a base di lievito madre, per la produzione di pizze e focacce. Non contiene O.G.M. secondo i regolamenti CE 258/97, CE 1829/2003 e CE 1830/2003. HACCP in ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. aggiornamenti.

Contaminanti: in ottemperanza al Reg. UE 1881/2006 e succ. mod. e int.

Pesticidi: in ottemperanza al Reg. UE n. 396/2005 e succ. mod. e int.

Nano-materiali: il prodotto ne è esente in base al Reg. UE 1169/2011 e succ. aggiornamenti.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1992/2 e 1993/3 e succ. mod. e int.

UTILIZZO

Dose d'impiego consigliata: 1% sul peso della farina.

Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale.

Nota: Da un punto di vista sia tecnico che normativo, le diciture *pasta acida naturale da madre (di grano tenero) essiccata*, *pasta madre*, *lievito madre*, *lievito naturale* sono da ritenersi equivalenti.

CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
Conta batterica	U.F.C./g	100.000	Max
Lieviti	U.F.C./ 10 g	1.000	Max
Muffe	U.F.C./g	1.000	Max
Escherichia Coli	U.F.C./g	Assente	
Salmonella	U.F.C./ 25 g	Assente	

DICHIARAZIONE ALLERGENI			VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g
ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. CE 1169/2011)	Aggiunta diretta	Possibile presenza incidentale per contaminazione crociata	Energia: 363 kcal / 1.520 kJ Grassi: 1,2 g di cui acidi grassi saturi: 0,3 g Carboidrati: 73 g di cui zuccheri: 2,2 g Fibre: 3,9 g Proteine: 13,1 g Sale: 0,01 g
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano segale, orzo, avena, farro e loro ceppi ibridati)	SI	SI	SHELF LIFE Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre direttamente alla luce del sole. Nel suo imballo originario si conserva per 12 mesi dalla data di produzione. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'impiego.
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	
Pesci o prodotti a base di pesce	NO	NO	
Arachidi o prodotti a base di arachidi	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	
Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI	
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10 mg/Kg o 10 mg/L o 10ppmm	NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	

IMBALLAGGIO

Il prodotto è confezionato in sacchetto da 1 kg su pallet Epal (80x120 cm). N° imballi 66 x 10 kg. N° imballi per strato 6. N° strati 11. Per un totale di 660 kg. Codice EAN 8033011590972.

Il prodotto è confezionato in sacchetto da 25 kg su pallet Epal (80x120 cm). N° imballi 40, per un totale di 1000 kg.

Revisione del 19/06/2026

MOLINO NALDONI S.R.L.
Responsabile Assicurazione Qualità
Morelli Francesca Tecnologo Alimentare

F. Morelli