

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

LIEVITO SECCO ISTANTANEO FERMIPAN RED INSTANT DRY YEAST FERMIPAN RED

Identificazione prodotto / Product identification

Codice prodotto / Product code In base al confezionamento

Descrizione / Description Lievito secco istantaneo costituito da cellule di *Saccharomyces cerevisiae*, prodotto utilizzando ceppi selezionati secondo i criteri della microbiologia classica. Instant dry yeast, consisting of *Saccharomyces cerevisiae* cells, produced by using strain selected according to the classical microbiology criteria.

Applicazione / Application Idoneo nell'impiego per processi con contenuto zuccherino limitato, fino ad un massimo del 10%, è ideale per tutti i prodotti a pasta semplice non arricchita che esige un grande potere fermentativo. Suitable for processes with limited sugar content, up to a maximum of 10%, it is ideal for all products in dough not enriched that demands a great fermentative power.

Benefici / Benefits Garantisce superbi risultati in tutti i processi di panificazione e di prodotti da forno; inoltre esso conferisce ai prodotti di panificazione un eccellente aroma naturale di pane. Ensures superb results in all the processes of bread and bakery products; it also gives the products an excellent natural aroma of bread.

Ingredienti / Ingredients Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante E 491
Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsifier E 491

Forma fisica / Physical form Solida.
Solid.

Apparenza / Appearance Piccoli granuli cilindrici color beige.
Free flowing granular cylindrical rods.

Dosaggio / Dosage 1 - 2% sulla quantità di farina utilizzata.
1 - 2% of the amount of flour used.

Confezione / Packing

Volume / peso - Volume / weight 500 g - 15 kg

Conservazione / Storage Confezione 500g - 10kg / Pack 500g - 10kg
Il prodotto è confezionato sotto vuoto. Conservare in luogo fresco ed asciutto, a temperatura inferiore a 25°C. Una volta aperto, il pacchetto può essere conservato ben chiuso a temperatura di refrigerazione (0°-10°C) per altre sei settimane senza subire perdite di potere fermentativo.
The product is vacuum packed. Store in a cool, dry place, below 25°C. Once opened, the pack can be stored well closed and refrigerated (0°-10°C) for further six weeks without loss of performance.

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

LIEVITO SECCO ISTANTANEO FERMIPAN RED INSTANT DRY YEAST FERMIPAN RED

Big bag

Una volta aperto il saccone, richiudere tramite appositi lacci facendo prima uscire l'aria contenuta all'interno; conservare ad una temperatura tra 2 e 8°C e consumare entro due settimane

Once the bag is opened, close tight by first pushing out the air contained inside and then binding the ribbons; store at a temperature between 2 and 8 ° C and use within two weeks

Scadenza / termine min. di conservazione Use by / Best before date

Confezione/Pack 500g - 15kg

2 anni

2 years

Big bag

6 mesi

6 months

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

LIEVITO SECCO ISTANTANEO FERMIPAN RED INSTANT DRY YEAST FERMIPAN RED

Composizione / Composition	Valori medi Average values	Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics	
Sostanza secca % Dry matter %	95	Coliformi ufc/g Coliforms cfu/g	< 1000
Lipidi % Fats %	5.7	E. Coli ufc/g E. Coli cfu/g	< 100
di cui acidi grassi saturi % of which Saturated fatty acids %	1	Salmonella	Assente in 25 ml
Carboidrati % Carbohydrates %	14.25	Staphylococcus aureus ufc/g Staphylococcus aureus cfu/g	< 10
di cui zuccheri % of which sugar %	14	Listeria monocytogenes ufc/g Listeria monocytogenes cfu/g	max 100
Fibra alimentare % Dietary fiber %	26.6	Conta totale Total count	< 1x10Exp7/g
Proteine % Proteins % AB Mauri Internal method	43.7		
Sale % Salt %	0.3		
Potere fermentativo ml CO2 AB Mauri metodo interno	>1250		

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

LIEVITO SECCO ISTANTANEO FERMIPAN RED INSTANT DRY YEAST FERMIPAN RED

Valore calorico per 100 g / Energy value on 100g

336 kcal/ 1409 KJ

Precauzioni di Sicurezza e manipolazione / Safety precautions

Una Scheda di Sicurezza (MSDS) è disponibile se richiesta.
I dati disponibili non rivelano alcun rischio sfavorevole alla salute.
A Material Safety Data Sheet (MSDS) is available if requested
The available data do not reveal any unfavorable risk to health

Allergeni

Allergen information

Componente / Component	Presenza / Presence			Commenti / Comments
Regulation (EU) No 1169/2011 Annex II	Come ingrediente della Ricetta / As an ingredient in the recipe	Non come ingrediente ma presente sulla stessa linea produttiva di confezionamento / Not as an ingredient but on the same manufacturing packing line	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo / Not as an ingredient but on the same manufacturing site	

Cereali contenenti glutine, quali :
frumento (ad es. Farro, Spelta and
grano Khorasan), segale, orzo,
avena o le loro varietà ibride e
derivati.

Cereals containing gluten, namely;
wheat (such as spelt and khorasan
wheat), rye, barley, oats or their
hybridised strains and products

Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and products thereof

Uova e prodotti derivati
Eggs and products thereof

Pesce e prodotti derivati
Fish and products thereof

Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and products thereof

Soia e prodotti derivati
Soybeans and products thereof

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

LIEVITO SECCO ISTANTANEO FERMIPAN RED INSTANT DRY YEAST FERMIPAN RED

Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) Milk and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio e prodotti derivati Nuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti derivati Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa (E220) e solfiti (E221- E228) in concentrazione >10 mg/kg SO2 Sulphur Dioxide (E220) and Sulphites (E221- E228) at concentrations >10 mg/kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti derivati Lupin and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Note

Sono state ragionevolmente attuate le possibili precauzioni al fine prevenire cross-contaminazione nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Nonostante ciò non si garantisce l'assoluta assenza.

Reasonable precautions that could be expected of a reasonable manufacturer have been taken to prevent cross-contamination in the raw materials used and in the manufacturing process. However no guarantee of absolute absence can be given.

Contiene ingredienti di (a=assente, p= presente):
Contains ingredient of (a=absent, p= present):

Nome ingrediente
Ingredient name

Quantità (%)
Quantity (%)

- a - Origine Bovina / Bovine origin
- a - Origine Latte / Milk origin
- a - Proteina da Soia OGM / GMO soya proteins
- a - Proteina da Mais OGM / GMO corn proteins
- a - Derivati non proteici da soia OGM / Soya GMO not proteic derivatives
- a - Derivati non proteici da mais OGM / Corn GMO not proteic derivatives
- a - Altri ingredienti OGM / Other GMO ingredients

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

LIEVITO SECCO ISTANTANEO FERMIPAN RED INSTANT DRY YEAST FERMIPAN RED

Condizioni di trasporto / Transport conditions

In luogo fresco e asciutto, a temperatura inferiore a 25°C.
Cool and dry place, below 25°C.

Tracciabilità / Traceability

Su una delle facce del cartone:

6 cifre: termine minimo di conservazione

1° lettera: anno di produzione

4 cifre: riferimento al lotto

2 lettere: tipologia prodotto

4 ultime cifre: ora di produzione

On one side of the carton:

6 digits: best before date

1st letter: year of production

4 digits: reference to batch

2 letters: product typology

Last 4 digits: hour of production

Certificati / Certificate

Di conformità o di analisi, se richiesti; prodotto certificato Kosher e Halal
Of conformity or analysis, if required; Kosher and Halal product certified

Origine geografica / Geographical origin

Materie prime: Origine nazionale ed internazionale

Prodotto finito: Origine nazionale

Raw materials: Origin national and international

Finished product: Italian origin

Tipologia confezionamento / Packing typology

A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
20x500g	20	500g		72	18	4		720 kg		1000x1200
1x15 kg	1	15kg		50	12	5		750 kg		1000x1200
Item 099484 Big bag "BS" 650kg	1	650kg		1	1	1		650 kg		1000x1200

A: Tipologia confezionam. / Packing typology

B: N° pezzi unità / Pieces packing unit

C: Peso netto unità / Net weight packing unit

D: Peso lordo unità / Gross weight packing unit

E: Numero unità pallet / Nr units pallet

F: Numero unità piano / Nr units layer

G: Numero piani / NR of layers

H: Altezza bancali / Pallet height

I: Peso netto pallet / Pallet net weight

L: Peso lordo pallet / Pallet gross weight

M: Tipologia pallet / Pallet typology