

## Scheda tecnica

### Nome commerciale

Nome comm  
Numero d'articolo

**VAMO BAKER -VIS**  
409446

### **Destinazione d'uso:**

Semilavorato per pasticceria destinato ad usi professionali.

**Ingredienti: Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.**

### **Allergeni:**

	Presente in ricetta	Possibile contaminazione indiretta
Arachidi/derivati X		
Soya/derivati X X		x
Latte/derivati X X		x
Uova/derivati X X		x
Pesci/derivati X		
Crostacei/derivati X		
Semi di sesamo/derivati X X		x
Frutta a guscio/derivati X X		
Cereali contenenti glutine/derivati X	x	
Sedano/derivati X		
Senape/derivati X		
Solfiti(>10mg/kg espressi come SO <sub>2</sub> ) X		

### **Valori nutrizionali**

Valori medi per 100 g.

ENERGIA:	KJ 1533
	KCal 361
PROTEINE:	g 15,30
CARBOIDRATI:	g 72,70
FIBRE ALIMENTARI:	g 2,9
Di cui zuccheri:	g 1,79
GRASSI:	g 1,0
Di cui saturi	g 0,11
SALE:	g 0,005

### **ADATTO:**

VEGANI :	No
LATTO-VEGANI:	No
OVO-VEGANI:	No
LATTO-OVO-VEGANI:	Si

N. B. Per "Adatto" si intende che il prodotto non contiene ingredienti generalmente non idonei a tale regime alimentare.

**OGM** (in riferimento ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003)  
Non presenti

**Informazioni organolettiche**

Aspetto: Farinoso  
Odore: Acidulo  
Sapore: Tipico del lievito naturale  
Colore Bianco Avorio

**Caratteristiche Chimico – Fisiche**

Umidità: 8% Max  
pH 3.5 ± 0.5  
Acidità >12  
Attività dell'acqua: <0,4

**Caratteristiche Microbiologiche:**

Carica batterica totale: 500.000 u.f.c./gr  
Lieviti: na  
Muffe: <1.000 u.f.c./gr  
Salmonella: Assente in 25 gr  
Staphylococcus coagulasi + <10 cfu/g

**Contaminanti Chimici e Biologici**

Aflatossina B1:	<2 ppb
Aflatossine totali:	<4 ppb
Ocratossina A:	<3 ppb
Deossinivalenolo (DON):	<750 ppb
Zearalenone :	<75 µg/kg
Piombo:	<0,20 ppm MP
Cadmio:	<0,20 ppm MP

**Pesticidi**

Il prodotto in oggetto rispetta tutta la legislazione italiana ed europea in merito ai pesticidi, con particolare riferimento ai Reg. CE 396/05 e 149/08 e al D.M 27/08/04.

**Corpi estranei**

Il prodotto è sottoposto a vaglio e a scansione con metal detector (3,0 mm Fe, 3,5 mm Non-Fe, 4,0 mm acciaio).  
Ogm

Prodotto a partire da materie prime dichiarate come prive di organismi geneticamente modificati.

Radiazioni ionizzanti

Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti né contiene materie prime che vi siano state sottoposte.

**Modalità di indicazione del Lotto di produzione:**

Codice alfanumerico.

**Condizioni di stoccaggio:**

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.

Non lasciare i pallet avvolti in microfilm.

T.M.C. 12 mesi dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originaria sigillata e in maniera idonea.

Una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro breve tempo. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso.

In ambienti caldi si suggerisce di non stoccare il prodotto su bancale avvolto nel film estensibile.

**Imballi**

Imballo primario : Sacchetto in polietene 2 kg

Imballo secondario : Scatola in cartone 2 kg

Gli imballi utilizzati sono idonei ad uso alimentare e rispondono alla legislazione italiana ed europea in materia, con particolare riferimento al

Reg. CE 1935/04

**Ulteriori informazioni:**

Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.

Il prodotto non è pericoloso e non contiene sostanze pericolose per la salute o per l'ambiente nè sostanze che pur non essendo classificate pericolose sono caratterizzate da limiti di esposizione occupazionale comunitari tali da dover richiedere la formulazione di una scheda di sicurezza.

Il prodotto non è certificato Kasher.

*I dati riportati corrispondono alle nostre migliori conoscenze riferite alla data di emissione della scheda.*

*Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto, in quanto non abbiamo alcun controllo sulla*

*produzione del Vostro prodotto finito.*