

<p align="center">Zeus <i>Industria Biologica Alimentare</i> FIRENZE</p>	<p align="center">SCHEMA TECNICA LIEVITO COMPRESSO PER PANIFICAZIONE MARCA ZEUS</p>	<p>Rev. 7 Data 02/01/2013 Codice:SLMZ</p>
---	---	---

Denominazione: LIEVITO COMPRESSO PER PANIFICAZIONE MARCA ZEUS

Definizione del prodotto

Il LIEVITO compresso per panificazione è il risultato della riproduzione in grande massa e allo stato di purezza del *Saccharomyces cerevisiae*.

Caratteri organolettici

Il lievito è costituito da una massa omogenea di consistenza pastoso-friabile, di colore avorio pallido. Il gusto e l'odore sono leggeri e tipici.

Caratteri chimico-fisici

Umidità	< 70 %
Azoto (s.s.)	> 6,8 %
Fosforo (s.s.)	> 2,0 % (espresso come P ₂ O ₅)
Ceneri (s.t.q.)	< 2,5 %
Acidità (s.t.q.)	< 5,0 % (espressa in ml di NaOH 1 N/100 g)
Glutine	Assente

Potere fermentativo

a) Fermentometro Harrison-Burrows (ml di CO ₂ svolti in 60 minuti)	> 45
b) Lievitazione della pasta del pane (ml di CO ₂ svolti in 2 tempi di 60 min. ciascuno)	1° tempo > 900 2° tempo > 1200

Caratteri microbiologici

Cellule <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	> 7 miliardi / g
---	------------------

Confezionamento

- a) Panetti da 500 g avvolti in carta kraft per alimenti e cellophane (confezione da 10 kg)
- b) Cubetti da 25 g avvolti in carta per alimenti e cellophane (confezione da 10 kg)
- c) Cubetti da 25 g confezionati in coppia avvolti in carta per alimenti e cellophane (confezione da 2 kg).
- d) Sacchi da 25 kg in polietilene per alimenti.

Stoccaggio

Conservare alla temperatura 0-10 °C (sacchi da 25 kg 0-8°C).

Tutti i caratteri del prodotto sono riferibili all'origine.

Il prodotto è soggetto a calo naturale di peso.

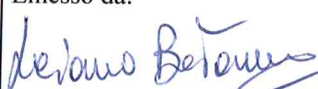
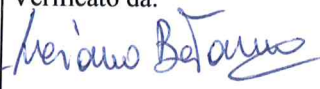

Sono assenti organismi geneticamente modificati.

Sono assenti allergeni ai sensi della Direttiva 2003/89/CE, allegato III bis, Direttiva 2006/142/CE, Reg. (UE) 1169/2011 allegato II.

È assente il glutine e perciò è adatto alla produzione di prodotti per celiaci.

Il prodotto è rispondente a tutti i requisiti previsti dalla legislazione vigente. In particolare, il prodotto è monitorato in base a un piano di autocontrollo con metodologia H.A.C.C.P. secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 852/2004 e soddisfa il requisito di rintracciabilità ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

Il prodotto non ricade sotto quanto prescritto e regolamentato dal D.Lgs n°81 del 09/04/2008 e successivi aggiornamenti.

<p align="center">Zeus <i>Industria Biologica Alimentare</i> FIRENZE</p>	<p>Emesso da: </p>	<p>Verificato da: </p>	<p>Approvato da: </p>
---	--	---	---