



## SCHEDA TECNICA

# Liofil Plus

### CARATTERISTICHE:

**Liofil Plus**, studiato per panificazione e pasticceria, è un prodotto in polvere proveniente da fermentazione biologica di farine di frumento. L'essiccamento è effettuato a basse temperature per conservare intatte le caratteristiche del prodotto stesso.

La stabilizzazione Enzimatica delle farine è sinergica al lievito e contribuisce ad ottenere prodotti finiti di elevata qualità.

### UTILIZZO:

Prodotti da forno, lievitati anche dolci.

### COMPOSIZIONE:

LIEVITO NATURALE DI FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" (farina,lievito), FARINA DI FRUMENTO MALTATO, Agenti di trattamento della farina: ENZIMI, E300- ACIDO ASCORBICO

### SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO.

Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM sulla SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg (CE) n°178/2002, Reg (CE) n°852/2004, Reg (CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 Giugno 2003 n°181, Reg (CE) n° 41/2009 del 20 Gennaio 2009.

Etichettatura a norma: D.Lgs 27/01/92 n°109 art 17, Reg CE n°1169 del 25/10/2011

### NORME PER L'EICHETTATURA

Sul cartellino del prodotto al quale è stato aggiunto come ingrediente "Naturale" nelle dosi consigliate dovrà essere aggiunta la seguente dicitura:

**Lievito, Farina di Frumento Maltato**

### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Valore Energetico</b>	<b>324 kcal</b>	<b>1.361 kj</b>
Proteine		<b>9,6 gr</b>
Carboidrati		<b>61,0 gr</b>
Di cui Zuccheri		<b>0,0 gr</b>
Grassi		<b>0,8 gr</b>
Di cui Saturi		<b>0,0 gr</b>
Fibra		<b>0,1 gr</b>
Sodio		<b>0,0 gr</b>

## ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI :

In riferimento al prodotto oggetto della scheda , a norma della Legge n°88 del 07 Luglio 2009,art 27 vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b> <b>Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 Novembre 2003</b>	<b>PRESENZA CERTA*</b>	<b>POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE**</b>
Cereali contenenti glutine (frumento,segale,orzo,avena,farro kamut e loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce	no	no
Rachidi e prodotti a base di arachidi	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	SI) da campo)
Latte e prodotti a base di latte ( compreso il lattosio )	no	no
Frutta a guscio: cioè mandorle,noccioline,noci comuni,noci di anacardi,noci di pecan,noci del Brasile ,Pistacchi ,noci del Queensland e prodotti derivati .	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/lt espressi come SO2	no	no
Lupini e prodotti derivati.	no	no
Molluschi e prodotti derivanti	no	no

## STOCCAGGIO:

Conservare in un luogo fresco e asciutto la riparo dai raggi del sole,richiudere la confezione dopo ogni utilizzo

### Note:

\* Per "SI" nella colonna " PRESENZA CERTA" è da intendersi come **aggiunta diretta** ,cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perchè è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente ( compresi I solventi,i diluenti e I supporti per aromi ed additivi)

\*\* Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come **contaminazione crociata**, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano,residui da altre lavorazioni ecc.

### O.G.M.

Questo prodotto non contiene ,non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE:

n°49/2000 – che modifica il regolamento CE n.1139/89 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec Art.1 ,par. 2 , lett.b)

n°50/200 – concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati .

n°1829/2003 – relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati

n° 1830/2003- inerente la tracciabilità e l'etichettature di organismi geneticamente modificati

**Mulino Sartori Dino**  
**Via Villa 29 -37030-Mezzane di sotto -VR**  
**Tel 045 8880162 – Fax 045 8889223**  
**Mail:[info@mulinosartori.it](mailto:info@mulinosartori.it)**  
**P.IVA 00589760230**