

# PASTA MADRE DA GRANO TENERO TIPO 1 ATTIVA (FERMENTO ATTIVO)

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

|   |   |
|---|---|
| Denominazione di prodotto                     | Pasta madre attiva, da GRANO tenero tipo 1 con germe di GRANO   |
|   | Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg  |
| Ingredienti                                   | <b>Pasta madre di grano tenero (farina di GRANO tenero tipo 1), lievito di birra, farina di germe di GRANO tenero, agente di trattamento della farina: Vit. C, enzimi*. * Essendo gli enzimi inattivati nei prodotti da forno, non hanno alcun ruolo tecnologico nel prodotto finito e non è necessario indicarli nella lista</b>   |
| Aspetto                                       | Polvere impalpabile   |
| Colore  | Bianco tendente all'avorio con presenza di lievito  |
| Uso   | E' una pasta madre attiva, quindi non va aggiunto il lievito di birra, che conferisce più sapore ed odore ai tuoi prodotti. Inoltre garantisce una maggior shelf life alle tue preparazioni. Grazie alla farina di GRANO tenero tipo 1 ed il germe di GRANO, con cui viene realizzata, assicura anche una stabilità lievitativa migliorando l'azione del lievito di birra.  |
| Dosaggio consigliato                          | Dosaggio consigliato: 3-5% sulla farina.  |
| Preparazione                                  | Aggiungere direttamente alla farina.  |
| Indicazioni di stoccaggio                     | Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore  |
| T.M.C.  | La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato<br>12 mesi  |
| Etichettatura                                 | In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii   |
| Imballaggio                                   | Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.  |
| Adatto ai celiaci                             | no  |
| Adatto a dieta priva di lattosio              | sì  |
| Adatto ai vegani                              | sì  |
| Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani) | sì  |
| Halal   | no  |
| Kosher  | no  |
| Bio   | no  |
| OGM   | Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate |

# PASTA MADRE DA GRANO TENERO TIPO 1 ATTIVA (FERMENTO ATTIVO)

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Energia                    | 368 kcal    |
|                            | 1541 kJoule |
| Grassi                     | 0,8 g       |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g       |
| Carboidrati                | 82,5 g      |
| di cui zuccheri            | 1,5 g       |
| Fibre alimentari           | 2,0 g       |
| Proteine                   | 6,8 g       |
| sale                       | 0,025 g     |

## Scheda Allergeni

| Descrizione                                   | Allergene contenuto | Presenza accidentale |
|---|---------------------|----------------------|
| Cereali contenenti glutine <sup>1</sup>       | sì                  | no                   |
| Crostacei e prodotti derivati                 | no                  | no                   |
| Uova e prodotti derivati                      | no                  | sì                   |
| Pesce e prodotti derivati                     | no                  | no                   |
| Arachidi e prodotti derivati                  | no                  | no                   |
| Soia e prodotti derivati                      | no                  | sì                   |
| Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) | no                  | sì                   |
| Frutta a guscio <sup>2</sup>                  | no                  | no                   |
| Sedano e prodotti derivati                    | no                  | no                   |
| Senape e prodotti derivati                    | no                  | sì                   |
| semi di sesamo e prodotti derivati            | no                  | sì                   |
| Anidride solforosa <sup>3</sup>               | no                  | no                   |
| Lupino e prodotti a base di lupino            | no                  | sì                   |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco       | no                  | no                   |

1 (frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

2 mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

## Caratteristiche microbiologiche

|                                  |          |        |
|----------------------------------|----------|--------|
| Carica batterica totale mesofila | < 10.000 | ufc/g  |
| Lieviti                          | < 100    | ufc/g  |
| Muffe                            | < 100    | ufc/g  |
| Enterobatteri                    | < 10     | ufc/g  |
| Staphylococcus aureus            | Assente  | in 25g |

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.

Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino