

LIEVITO MADRE PLUS (MATER)

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Lievito madre da GRANO tenero
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Lievito madre (farina di GRANO tenero, starter), 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
Aspetto	Polvere impalpabile
Colore	Bianco tendente all'avorio
Uso	E' un lievito madre a cui va aggiunto il lievito di birra. Il lievito madre si differenzia dalla pasta madre in quanto ha una nota aromatica equilibrata tra acido acetico, lattico e acido butirrico. 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 migliorandola lievitazione, il sapore e l'aroma dei tuoi prodotti.
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 La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 12 mesi
T.M.C.	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Etichettatura	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.
Imballaggio	
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

LIEVITO MADRE PLUS (MATER)

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 ¹	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 ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	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 SO₂

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