



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

Ed 01
 DUO-ST-IT
 Rev. 03
 Gen. 2014

LIEVITO NATURALE – CRISCITO*

SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

DATI GENERALI

Prodotto	Semilavorato per prodotti da Forno LIEVITO NATURALE SECCO IN POLVERE. <i>Destinato ad usi professionali ai sensi della normativa alimentare vigente</i>	Confezionamento	Sacchetti di polietilene alimentare termosaldati riposti in scatole ci: cartone-cellulosa poli-accoppiato-multistrato.
Dichiarazioni	Rif. Legge DM 27/02/96 n°209 Rif. Legge D.P.R. 30-11-1998 n. 502 - D.Lgs 27/01/92 n°109	Decreto ministeriale 21 marzo 1973; Reg CE n°1935/2004 - Reg. CE n°2023/2006	

Ingredienti	Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.		
Aspetto/Colore	Fine polveroso / Bianco Avorio	Sapore	Acidulo
Odore	Gradevole, tipico del lievito naturale, assenza di odori estranei.		



SEMILAVORATO: LIEVITO NATURALE SECCO IN POLVERE / LIEVITO MADRE / CRISCITO*

**: Il CRISCITO è il lievito naturale, anche chiamato lievito MADRE o pasta madre, si ottiene tramite la lavorazione dell'impasto stesso.*

Preparato ottenuto dalla selezione attenta ed accurata dei migliori lieviti e batteri lattici fermentanti da materia prima farina di grano tenero.

Ottenuto da una base di lievito madre, eseguendo i tradizionali rinfreschi e aggiungendo, in batch, solo ed esclusivamente acqua e farina, fino ad una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale secondo l'Antica ricetta **Caputo**.

Disidratato, con granulometria calibrata, confezionato in assenza di ossigeno (sottovuoto) per maggiore **salubrità**, pronto all'uso come **lievito madre in polvere**.

Modalità d'uso	Il lievito naturale, lievito madre o pasta madre in polvere è in grado migliorare la fermentazione degli impasti per prodotti di panetteria o di pasticceria. La pizza, il pane e i prodotti dolciari realizzati con il Criscito hanno migliori caratteristiche organolettiche e diversi pregi quali: CONSERVABILITÀ, ESTENSIBILITÀ, DIGERIBILITÀ, CROCCANTEZZA A FREDDO . Consigliato per ottenere eccellenti preparati quali la <u>pizza tradizionale, pane casareccio pani tipici e i prodotti dolciari tradizionali lievitati</u> . <i>Ideal for processing and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: Italian Breadmaking *Italian products*</i>		
-----------------------	---	--	--

Indicazioni	Non sostituisce il lievito abitualmente utilizzato, ma ne aiuta e migliora il funzionamento.	Dosi consigliate	30 - 50 g. per kg di farina
Conservazione	Temperatura di stoccaggio : Il prodotto si conserva per 18 MESI se tenuto in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. Temperature comprese tra: +20° ÷ +24°C . Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso.		
T.M.C.	Rif.to: data di confezionamento (sottovuoto)	Lotto Process line /gg. (18 mesi)	Unità U.C. 1 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI	Alveogramma <i>Chopin</i> su Impasto fermentato	Ind. Panificabilità elevato	Elasticità medio-alto
LABORATORIO CHIMICO-REOLOGICO (internal Lab)	Farinogramma/ <i>Brabender</i> su Impasto fermentato	Assorbimento: medio	Stabilità: medio
			Sviluppo: costante

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)				MICRONUTRIENTI (Valori Medi)	
Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	SALI MINERALI	VITAMINE
Proteine p/p w/w	15,80 ±2,0	Ceneri p/p	0,53-0,55	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Carboidrati p/p w/w	77,00 ±1,0	Umidità p/p	10,00 max	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
Lipidi p/p w/w	1,25 ±0,75	pH	3,5 ±0,5	Magnesio	Niacina (Vit PP)
Attività Acqua (Aw)	0,40	Acidità	12 min		Vitamina B6, Vit C
Totale su 100 g. di prodotto finito	Kcal	384	Kjoule	1.630	



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

Ed 01
 DUO_ST_IT
 Rev. 03
 Gen. 2014

LIEVITO NATURALE – CRISCITO*

CARATTERISTICHE GENERALI

■ CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST	▶ Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	▶ Microflore endogene ed esogene	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ RESIDUI E MICROPARTICELLARI	▶ Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ OGM	▶ Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009
Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

⊙ ALLERGENI Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 – D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009	Presente (Present)	Assente (Absent)
▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/>	
▶ Crostacei e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> (Possibile presenza in tracce)	
▶ Pesce e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Arachidi e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> (Possibile presenza in tracce)	
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> (Possibile presenza in tracce)	
▶ Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	<input checked="" type="checkbox"/> (Possibile presenza in tracce)	
▶ Sedano e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Senape e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> (Possibile presenza in tracce)	
▶ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO2.		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Lupini e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Molluschi e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>
⊙ ALTRI POSSIBILI ALLERGENI		
▶ Solfiti (E220)		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Acido benzoico (E210)		<input checked="" type="checkbox"/>
▶ Acido sorbico (E200, E202, E203)		<input checked="" type="checkbox"/>

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Legge n. 88 del 7 Luglio 2009, meglio conosciuta come "Comunitaria 2008"**
- D.Lgs. 27-9-2007 n. 178** Disposizioni correttive ed integrative al D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114, attuazione direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE.
- D.Lgs. 8-2-2006 n. 114** Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
- Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE** Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.



CONTROLLI DI PROCESSO / SEMILAVORATO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO _ Analisi HACCP _HA
Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 -
Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii. - Direttiva 2003/89 CE



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV = UNI EN ISO 9001:2008 =