FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INFORMACIÓN EMPRESA

AGUGIARO E FIGNA S.P.A

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	Naturkraft LEVADURA SECA
CATEGORÍA:	Levadura.
FORMATO:	500 g.
DESCRIPCIÓN:	Producto en polvo para pizza a base de levadura madre seca.
PRODUCIDO EN:	Italia

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	10
	Peso bruto/neto	500 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	
COLOR	
CONSISTENCIA	
GUSTO	

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Levadura madre seca de trigo, harina de trigo tierna malteado.
OGM:	No.
ALÉRGENOS:	Gluten, huevo, soja, leche y sésamo.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcalorias	Grasas	1'4	Carbohidratos	69	Proteínas	Sal
351	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		13	0
	0'3		2'2			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes		Mohos	5000	Staphilococco aureus		Enterobacteria	5000
Salmonella spp.	0	Levaduras	5000	Staphilococco coagulasi	25	M1	
Humedad	12'5%	Materia seca		Ph		Aw	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Levadura para pizza.
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Conservar en un lugar fresco, limpio y seco.
VIDA ÚTIL:	12 meses.

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS