

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

GLUTA TECH 20 kg

Identificazione prodotto / Product identification

Codice prodotto / Product code 099874

Descrizione / Description

Lievito secco inattivo prodotto da ceppi di lievito per panificazione, inattivato tramite pastorizzazione ed essiccato per nebulizzazione.
Inactive dry Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) produced from baking yeast strains and inactivated by pasteurisation process and finally dried by spray drier.

Applicazione / Application

Benefici / Benefits

Quando miscelato in formulazione sfoglia o pasta, dà più estensibilità all'impasto grazie alla presenza di glutatione (GSH) che agisce come agente riducente sul glutine.
È possibile ridurre i tempi di miscelazione esaltando il sapore del prodotto finito. Viene impedito l'accorciamento e la distorsione di prodotti da forno come la pizza e la focaccia.
When mixed in the dough or paste formulation, gives more dough extensibility thanks to the presence of glutathione (GSH), which acts as a reducing agent on the gluten.
It is possible to reduce mixing times exalting the finished product flavour. Baking products as pizza and bagel are prevented from shortening and shrinking.

Ingredienti / Ingredients

Lievito inattivo (*Saccharomyces cerevisiae*).
Inactive dry yeast (*Saccharomyces cerevisiae*)

Forma fisica / Physical form

Solida.
Solid.

Apparenza / Appearance

Polvere omogenea di colore giallo / marrone chiaro. Il prodotto viene setacciato attraverso un buratto con maglie da 1,5 mm.
Homogeneous powder yellow to light brown color. Product is sifted through a sieve having 1,5 mm mesh size.

Dosaggio / Dosage

0.1 - 0.3% sulla farina.
0.1 - 0.3 % on flour.

Confezione / Packing

Volume / peso - Volume / weight

Sacco 20 kg
Bags 20 kg
Big bag 800 kg

Conservazione / Storage

In luogo fresco ed asciutto, sotto i 25 °C.
Cool and dry place, below 25°C.

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

GLUTA TECH 20 kg

Scadenza / termine min. di conservazione Sacco 2 anni
Use by / Best before date Bags 2 year
Big bag 1 year

Composizione / Composition

Specifica Specification

Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics

Sostanza secca % Dry matter %	96	Coliformi ufc/g Coliforms cfu/g	< 10
Lipidi % Fats %	5.6	E. Coli ufc/g E. Coli cfu/g	< 10
di cui acidi grassi saturi % of which Saturated fatty acids %	1	Salmonella	Assente in 25 g Absent 25 g
Carboidrati % Carbohydrates %	6.5	Staphylococcus aureus ufc/g Staphylococcus aureus cfu/g	< 10
di cui zuccheri % of which sugar %	0	Conta totale Total count	< 1x10Exp4/g
Fibra alimentare % Dietary fiber %	22		
Proteine % Proteins %	54		
Sale % Salt %	0.3		
Ceneri % Ash %	6,0		
GSH % su sostanza secca GSH % on Dry Matter	2,2		

Valore calorico per 100 g / Energy value on 100g

332 kcal / 1392 kJ

Precauzioni di Sicurezza e manipolazione / Safety precautions

Una Scheda di Sicurezza (MSDS) è disponibile se richiesta.
I dati disponibili non rivelano alcun rischio sfavorevole alla salute.
A Material Safety Data Sheet (MSDS) is available if requested.
The available data do not reveal any unfavorable risk to health.

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

GLUTA TECH 20 kg

Allergeni

Allergen information

Componente / Component	Presenza / Presence			Commenti / Comments
Regulation (EU) No 1169/2011 Annex II	Come ingrediente della Ricetta / As an ingredient in the recipe	Non come ingrediente ma presente sulla stessa linea produttiva di confezionamento / Not as an ingredient but on the same manufacturing packing line	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo / Not as an ingredient but on the same manufacturing site	
Cereali contenenti glutine >20ppm, quali : frumento (ad es. Farro, Spelta and grano Khorasan), segale, orzo, avena o le loro varietà ibride e derivati. Cereals containing gluten >20 ppm, namely; wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti derivati Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti derivati Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti derivati Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti derivati Soybeans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) Milk and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frutta a guscio e prodotti derivati Nuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

GLUTA TECH 20 kg

Senape e prodotti derivati
Mustard and products thereof

☐
☐
☐

Sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and products thereof

☐
☐
☐

Anidride solforosa (E220) e solfiti
(E221- E228) in concentrazione
>10 mg/kg SO₂
Sulphur Dioxide (E220) and
Sulphites (E221- E228) at
concentrations >10 mg/kg SO₂

☐
☐
☐

Lupini e prodotti derivati
Lupin and products thereof

☐
☐
☐

Molluschi e prodotti derivati
Molluscs and products thereof

☐
☐
☐

Contiene ingredienti di (a=assente, p= presente):
Contains ingredient of (a=absent, p= present):

Nome ingrediente
Ingredient name

Quantità (%)
Quantity (%)

- a - Origine Bovina / Bovine origin
- a - Origine Latte / Milk origin
- a - Proteina da Soia OGM / GMO soya proteins
- a - Proteina da Mais OGM / GMO corn proteins
- a - Derivati non proteici da soia OGM / Soya GMO not proteic derivatives
- a - Derivati non proteici da mais OGM / Corn GMO not proteic derivatives
- a - Altri ingredienti OGM / Other GMO ingredients

Condizioni di trasporto / Transport conditions

Scheda Tecnica Prodotto Product Data Sheet

Copia non controllata quando stampata
Uncontrolled copy when printed

GLUTA TECH 20 kg

Tracciabilità / Traceability

4 cifre: termine minimo di conservazione
1° lettera: anno di produzione
4 cifre: referenza al lotto
On one side of the carton:
4 digits: best before date
1st letter: year of production
4 digits: reference to batch

Certificati / Certificate

Di conformità o di analisi, se richiesti; prodotto certificato Kosher e Halal
Of conformity or analysis, if required; Kosher and Halal product certified

Origine geografica / Geographical origin

Materie prime: Crema di lievito origine nazionale (melasso usato per la fermentazione del lievito origine nazionale ed internazionale)
Prodotto finito: Origine nazionale
Raw materials: Yeast Cream national origin (molasses for yeast fermentation from national and international origin)
Finished product: Italian origin

Tipologia confezionamento / Packing typology

A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
Sacco 20 kg Bag 20 kg	1	20 kg		25	3+1	8	170 cm			800x1200
Big bag	1	800 kg		1	1	1	150 cm			1130x1130

A: Tipologia confezionam. / Packing typology

B: N° pezzi unità / Pieces packing unit

C: Peso netto unità / Net weight packing unit

D: Peso lordo unità / Gross weight packing unit

E: Numero unità pallet / Nr units pallet

F: Numero unità piano / Nr units layer

G: Numero piani / NR of layers

H: Altezza bancali / Pallet height

I: Peso netto pallet / Pallet net weight

L: Peso lordo pallet / Pallet gross weight

M: Tipologia pallet / Pallet typology