



LA DOLCIARIA di M. e R. S.r.l.
Via Collodi, 6
50028 BARBERINO TAVARNELLE (FI)
Tel. 055 8077231
fax 055 8050060
www.ladolciaria.com
info@ladolciaria.com

SCHEDA TECNICA

LIEVITO VANIGLINATO PER DOLCI COLOMBO

(Art. 106)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : POLVERE
COLORE : BIANCO
ODORE : VANILLINA

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

AGENTE LIEVITANTE

INGREDIENTI : *DIFOSFATO DISODICO E450 (i)*, *CARBONATO ACIDO DI SODIO E500 (ii)*,
AMIDO DI MAIS, ETILVANILLINA.

SHELF LIFE : 3 ANNI

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

valori di riferimento per lieviti e zuccheri

PARAMETRO	U.D.M.	m	M
CMT	UFC/g	1.000	10.000
Coliformi	UFC/g	10	100
E.Coli	UFC/g	N.R.	N.R.
Stafilococchi aurei	UFC/g	N.R.	N.R.
Enterobatteriacee totali	UFC/g	10	100
Spore aerobi	UFC/g	10	100
Lieviti	UFC/g	10	100
Muffe	UFC/g	10	100
Frammenti di insetti	fram. Insetti/50g.	5	50

m = valori guida

M= valori soglia

Modalità di confezionamento:

Bustine 15g x 2

pezzi per scatola espositore n. 40 (dimensioni scatola espositore cm 18 x 18 x 14 h.)

Conf. x piano / strati per pallet: 24 x max 6 piani.

Edizione 05.2018

SKT75-01-03