

PRODUCTO	Levadura Seca Caputo 20x500g
-----------------	-------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Levadura Seca Caputo
Artículo	67395
Ingredientes	Levadura de panadería, (Saccharomyces), Emulsionante (Monoestearato de sorbitán E491).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Característico del producto.
Sabor: Característico del producto.
Textura: Característico del producto.
Olor: Característico del producto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1478	
	kcal	353	
Grasas	g	6,5	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	1,3	
Hidratos de carbono	g	12	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	49	
Sal	g	0,3	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		Si	X	No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en seco. Una vez abierto mantener en refrigeración (máx. 10°C) y consumir en un máximo de 6 semanas.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	El color amarillo ámbar, el tamaño de grano calibrado y la elasticidad del gluten lo hacen ideal para fábricas de pasta artesanal, pasta fresca, pan de trigo duro y para espolvorear en el mostrador de pizzerías.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	24 meses
Unidades por caja	20
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	
Cajas por capa	
Capas por palet	
Peso neto unidad	500g
Peso bruto unidad	500g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Corso San Giovanni a Teduccio, 55 - Naples (Italia)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 01/08/2024
Revisión: 0

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.