



## ΜΑΓΙΑ ALISEO

### ΜΕΡΙΔΑ 500 γρ. ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

#### ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υπόκειται σε φυσιολογική απώλεια βάρους.

Δεν περιέχει συντηρητικά.

Δεν περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς. Δεν περιέχει αλλεργιογόνα, σύμφωνα με την Οδηγία 2003/89 ΕΚ, παράρτημα IIIα.

Δεν περιέχει γλουτένη και, ως εκ τούτου, ενδείκνυται για την παρασκευή προϊόντων για πάσχοντες από κοιλιοκάκη.

Το προϊόν συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις που προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία. Ειδικότερα, το προϊόν παρακολουθείται βάσει σχεδίου αυτοελέγχου Η.Α.Σ.Α. σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κανονισμού ΕΚ 852/2004 και πληροί τις απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας, σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 178/2002.

Το προϊόν δεν εμπίπτει στις διατάξεις και τους κανονισμούς του Νομοθετικού Διατάγματος αριθ. 81 της 09/04/2008 και των μεταγενέστερων επικαιροποιήσεων αυτού.

#### ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Νωπή πιεστή μαγιά με υψηλή ζυμωτική ικανότητα, κατάλληλη για χρήση σε βιομηχανίες και βιοτεχνίες μεταποίησης

Προϊόν φυσικής προέλευσης που αποτελείται αποκλειστικά από κύτταρα του *Saccharomyces cerevisiae*, τα οποία αναπαράγονται σε μεγάλες ποσότητες σε καθαρή κατάσταση.

#### ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η μαγιά αποτελείται από μια ομοιογενή μάζα εύθρυπτης σύστασης, χρώματος υπόλευκου έως ωχροκίτρινου.

Η γεύση και η οσμή είναι απαλές και χαρακτηριστικές.

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κύτταρα *Saccharomyces cerevisiae*  
> 7 δισεκατομμύρια/γρ.

#### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Υγρασία	< 68 %
Αζώτο (επί ξηράς ύλης)	> 6,8 %
Φώσφορος (επί ξηράς ύλης) (σε Ρ205)	> 2,0 %
Τέφρα (ως έχει)	< 2,5 %
Οξύτητα (ως έχει) (ως ml NaOH 1 N/100 γρ.)	< 5,0 %
Χωρίς γλουτένη.	

#### ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Σε θερμοκρασία 0-10 °C.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Μερίδες των 500 γρ. τυλιγμένες σε χαρτί για τρόφιμα και σελοφάν. Κουτιά των 10 kg.



#### ZEUS IBA S.R.L.

Via Bibbiena, 12/14 - 50142 Φλωρεντία - Ιταλία | +39 055.732511 - +39 055.7325125 | ΑΦΜ: 06617940488 | [www.zeusiba.it](http://www.zeusiba.it) - email: [infomail@zeusiba.it](mailto:infomail@zeusiba.it)

Εταιρεία με Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων πιστοποιημένο από την Bureau Veritas Italia SpA, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000: 2005 για την παρασκευή φρέσκιας μαγιάς αρτοποιίας. Διανέμεται από την Lallemand Zeus Hellas.