



ΔΕΞΑΜΕΝΗ
1000 ΚΙΛΑ

Για χρήστες
μεγάλων
ποσοτήτων

ΜΑΓΙΑ ZEUS ΚΡΕΜΑ

ΥΓΡΗ ΚΡΕΜΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΤΕΣ ΜΕΓΑΛΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ

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

Υγρή μαγιά με υψηλή ζυμωτική ικανότητα, κατάλληλη για βιομηχανική χρήση.

Επιτρέπει την αυτόματη δοσομέτρηση της μαγιάς και την τυποποίηση των διεργασιών.

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

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κύτταρα *Saccharomyces cerevisiae*
> 4,5 δισεκατομμύρια/γρ.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Υγρασία	< 80 %
Αζωτο (επί ξηράς ύλης)	> 6,0 %
Φώσφορος (επί ξηράς ύλης) (σε P205)	> 1,7 %
Τέφρα (ως έχει)	< 1,8 %
Οξύτητα (ως έχει) (ως ml NaOH 1 N/100 γρ.)	< 3,5 %
Χωρίς γλουτένη.	

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Θερμοκρασία μεταφοράς: 0-6 °C.
Θερμοκρασία διατήρησης: 0-4 °C.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Οι δεξαμενές μεταφέρονται με οχήματα που διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Μαγιά Κρέμα σε βυτιοφόρο ή δεξαμενή 1000 κιλών.



ZEUS IBA S.R.L.

Via Bibbiena, 12/14 - 50142 Φλωρεντία - Ιταλία | +39 055.732511 - +39 055.7325125 | ΑΦΜ: 06617940488 | www.zeusiba.it - email: 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.