



KL FreshPro®

Madre Lattica
Lactic Stock Culture

SCHEDA TECNICA
Product Data Sheet

Rev. 02 del 3/05/2019
CODICE PRODOTTO
Product code KLF

1 – DESCRIZIONE / *Description*

KL FreshPro® è una coltura attiva di Lievito Lattico Probiotico® (*Kluyveromyces marxianus/fragilis* B0399), di lievito enologico (*Saccharomyces bayanus*) e di lievito per panificazione (*Saccharomyces cerevisiae*), unitamente al substrato di crescita ed ai metaboliti prodotti, per la produzione di pane, pizza e prodotti da forno.

E' ottenuta con il metodo tradizionale dei successivi rinfreschi a partire dall'inoculo in purezza per garantire certezza di composizione e ripetibilità di risultati.

Il Lievito Lattico Probiotico® K-B0399 si caratterizza per il metabolismo lattico, unitamente alle proprietà probiotiche/paraprobiotiche/prebiotiche in dipendenza delle condizioni di utilizzo: sottoposto a trattamenti termici perde le proprietà probiotiche mantenendo quelle paraprobiotiche e prebiotiche.

Saccharomyces bayanus è un lievito non convenzionale, specifico per uso enologico, la cui prerogativa è di sviluppare precursori aromatici.

Saccharomyces cerevisiae completa il profilo metabolico del processo di lievitazione.

KL FreshPro® esprime in modo agevole ed efficace le peculiarità tipiche della panificazione di qualità basata sulla pasta madre e arricchisce il prodotto finito di valori nutrizionali.

KL FreshPro® is an active stock culture of Probiotic Lactic Yeast® (Kluyveromyces marxianus/fragilis B0399), of oenological yeast (Saccharomyces bayanus) and baker's yeast (Saccharomyces cerevisiae), together to the breeding ground and the produced metabolites for the production of bread, pizza and baked goods.

It is produced by using the traditional fermentative steps starting from the inoculum of the pure yeast strains to guarantee certainty of the composition and repeatability of the results.

The probiotic Lactic Yeast® K-B0399 is characterized for the lactic metabolism and for the probiotic/paraprobiotic/prebiotic features based on the use: if exposed to thermal treatments, it loses its probiotic activities maintaining paraprobiotic and prebiotic properties.

Saccharomyces bayanus is a no-conventional yeast, specific for oenological use, whose prerogative is to develop the aromatic precursors.

Saccharomyces cerevisiae completes the metabolic profile of the fermentation process.

KL FreshPro® makes in an easy and effective way the typical peculiarities of the artisan baking of quality based on the sour dough and it enriches the finished goods of nutritional values.



2 - DEFINIZIONI / *Definitions*

"Madre lattica", "Lievito madre", "Pasta madre" sono sinonimi contestuali, merceologicamente riconosciuti, utilizzabili, in assenza di denominazione legale, quali denominazioni usuali ai sensi dell'art. 17, comma 1, del Reg. UE 1169/2011. Coltura attiva di lieviti è denominazione descrittiva.

"Sourdough" is the customary name as provided for the art. 17, paragraph 1, of the Reg. EU 1169/2011. Active stock culture is a descriptive name.

3 - INGREDIENTI / *Ingredients*

Farina di fiocchi di GRANO tenero integrale, acqua, Lievito Lattico Probiotico® (*Kluyveromyces marxianus/fragilis* B0399), Lieviti (*Saccharomyces* spp.)

Whole WHEAT flour flakes, water, Probiotic Lactic Yeast® (Kluyveromyces marxianus/fragilis B0399), yeasts (Saccharomyces spp.)

4 – CONFEZIONI E IMBALLO / *Wrapping and Packaging*

Scatola cartone 10 kg contenente 10 sacchetti carta da 1 kg (10x1kg) / *Carton box 10 kg containing 10 paper bag from 1kg (10 x1kg)*

Gli imballaggi sono in conformità ai D.M. 21/03/1973 e successive modifiche, DPR 777/82 e successive modifiche, REG.1935/2004/CE, REG.1895/2005/CE, REG.2023/2006/CE, REG.10/2011/CE.

The packaging materials are conforming to REG.1935/2004/EC, REG.1895/2005/EC, REG.2023/2006/EC, REG.10/2011/EC.

KluyBread®



KL FreshPro®

Madre Lattica Lactic Stock Culture

SCHEDA TECNICA
Product Data Sheet

Rev. 02 del 3/05/2019
CODICE PRODOTTO
Product code KLF

5 – MODALITA' E DOSI DI UTILIZZO / *Method of Use*

KL FreshPro® può essere utilizzato quale unico agente lievitante o con aggiunta di altri lieviti secondo necessità, sia con metodo diretto che indiretto.

I dosaggi sono compresi fra 0,2 e 0,5 % della farina secondo personalizzazione della ricetta.

KL Fresh Pro® can be used as only gassing agent or with the addition of other yeasts as appropriate, both with direct and indirect method.

The dose are inclusive among 0,2 and 0,5% of the flour according to personalization of the recipe.

6 – ASPETTO FISICO / *Physical Aspect*

Polvere scorrevole, umida al tatto, di tipico sentore lattico.

Flowing powder, moist to the touch, with typical lactic flavor.

7 – STOCCAGGIO / *Storage and Handling*

Il prodotto si conserva per 60 giorni alla temperatura di +2÷8°C.

Limitate interruzioni della catena del freddo sono tollerate e non ne pregiudicano significativamente le funzionalità.

Shelf-life: 60 days to the temperature of +2÷8°C.

Limited interruptions of the cold chain are tolerate and they don't meaningfully prejudice the functionalities of it.

8 - SICUREZZA ALIMENTARE / *Food Safety*

Parametro / <i>Parameter</i>	Valore / <i>Value</i>
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Entro limite di legge / <i>inside law limit</i>
Aflatossine / <i>Aflatoxins</i>	Entro limite di legge / <i>inside law limit</i>
Pesticidi / <i>Pesticides</i>	Entro limite di legge / <i>inside law limit</i>
Trattamenti ionizzanti / <i>Ionization treatments</i>	Assenti / <i>absent</i>
Presenza di OGM / <i>Presence of GMOs</i>	Non contiene ingredienti costituiti o derivati da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 / <i>It does not contain ingredients constituted or derived by OGM subject to label according with the Regs. 1829/2003 and 1830/2003.</i>

9 – CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (VALORI MEDI) / *Microbiological features (average values)*

Parametro / <i>Parameter</i>	Valore (UFC/g) / <i>Value (CFU/g)</i>	Metodo / <i>Method</i>
Conta batterica totale / <i>Total bacterial count</i>	<1E+06	CMMEF4thed.2001 met 7.6
Coliformi / <i>Coliforms</i>	<100	ISO 4832/91
E.coli	<10	ISO 4832:200
Muffe / <i>Moulds</i>	<100	AACC 9th ed.42.50
Batteri lattici / <i>Lactic bacteria</i>	>1E+6	ISO 15214-1998
Lieviti totali / <i>total yeasts</i>	≥1E+07	Camera di Burkler con blu di metilene (± 0,5 log) / <i>cell counting in Burkler chamber with methylene blue solution (± 0,5 log</i>
Lieviti / <i>Yeasts</i> <i>Saccharomyces</i>	≥1E+07	ISO 21527-2:2008
Lieviti / <i>Yeasts</i> <i>Kluyveromyces marxianus/f. B0399</i>	≥1E+03	Wallersteia Lab. Commun 13:357



KluyBread®



KL FreshPro®

Madre Lattica Lactic Stock Culture

SCHEDA TECNICA
Product Data Sheet

Rev. 02 del 3/05/2019
CODICE PRODOTTO
Product code KLF

10 – INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato II DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)/

Allergens declaration (Annex II of the Regulation (EU) no 1169/2011 of the European parliament and the Council of October 25th, 2011)

P = present; A = absent; CC = cross contamination

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE/ <i>SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES</i>	P	A	CC
1) Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and wheat khorasan), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof</i>	X		
2) Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
3) Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>			X
4) Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>		X	
5) Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		X	
6) Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			X
7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (lactose included)</i>			X
8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti / <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>			X
9) Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>		X	
10) Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>		X	
11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</i>		X	
13) Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>		X	
14) Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>		X	



KluyBread®



KL FreshPro®

Madre Lattica
Lactic Stock Culture

SCHEDA TECNICA
Product Data Sheet

Rev. 02 del 3/05/2019
CODICE PRODOTTO
Product code KLF

11 – PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI) / *Physical/Chemical Properties (average values)*

Parametro / <i>Parameter</i>	Valore / <i>Value</i>	Metodo / <i>Method</i>
Umidità / <i>Moisture</i>	<20 %	AOAC 934.014.1.03
pH soluzione 1%/pH solution 1%	5,0 ÷ 5,5	QC 036
pH sol 1% dopo 2 ore/pH sol1% after 2 hours	4,3 ÷ 4,5	QC 036

12 – VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO/ *Nutritional Average Value for 100 g of product*

Valore Energetico / <i>Energy value</i>	1259 KJ / 298 KCal
Grassi / <i>Fat</i>	1,3 g
di cui: acidi grassi saturi / <i>Saturates</i>	0,4 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	57 g
di cui: zuccheri / <i>Sugars</i>	0,2 g
Fibre / <i>Fibre</i>	9 g
Proteine / <i>Protein</i>	10 g
Sale / <i>Salt</i>	< 0,01 g

13 – NOTE INFORMATIVE / *Information Notes*

Prodotto mediante procedura di autocontrollo interna HACCP; per quanto non previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

Produced following internal self-control HACCP protocol; for as not scheduled the actual legislation in subject is applied.

Queste informazioni sono basate sulle conoscenze attualmente disponibili, sono conformi ai limiti di legge ma non possono essere considerate come una garanzia. L'utilizzo del prodotto dovrà avvenire in conformità alle specifiche applicazioni.

This information is based on the knowledge currently available. It is conforming to the law limits, but it cannot be considered as guarantee. The exact dosage must be determined for each specific application.

24 maggio 2019

May 24, 2019

Copia non controllata quando stampata

Copy not verify when printed



KluyBread®