

ALLEGATO I

SPECIFICA DEL LIEVITO PER PANIFICAZIONE TRATTATO CON RAGGI UV

Definizione:

Il lievito per panificazione (*Saccharomyces cerevisiae*), è trattato con raggi ultravioletti per indurre la conversione dell'ergosterolo in vitamina D2 (ergocalciferolo). Il contenuto di vitamina D2 nel concentrato di lievito varia tra 1 800 000 e 3 500 000 UI di vitamina D/100 g (450-875 µg/g).

Descrizione: Granuli scorrevoli, di colore marrone chiaro.

Vitamina D2:

Denominazione chimica	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo
Sinonimo	Ergocalciferolo
N. CAS	50-14-6
Peso molecolare	396,65 g/mol

Criteri microbiologici del concentrato di lievito:

Coliformi	Non più di 1 000/g
<i>Escherichia coli</i>	Non più di 10/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g

ALLEGATO II

USI AUTORIZZATI DEL LIEVITO PER PANIFICAZIONE TRATTATO CON RAGGI UV

Categoria di prodotti alimentari	Massimi livelli di uso
Pane e panini lievitati	5 µg di vitamina D2/100 g prodotto finito
Prodotti da forno fini	5 µg di vitamina D2/100 g prodotto finito
Integratori alimentari	5 µg di vitamina D2/die