

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Levareal®

Identification produit

Code article:	309003
Description:	Levure de boulangerie
Application:	Pâtes levées
Dosage ^a :	Dépend de la recette
Propriétés physiques:	Briquettes plastique

Conditionnement

Emballage:	Boîte en carton
Volume/ poids:	5 briquettes par papier / cire enveloppe à 2,5 kg; 4 compresses par boîte
DLUO:	30 jours
Conditions de stockage :	Refroidir à 0 à 10 ° C

Ingrédients

Levure de boulangerie

Informations Nutritionnelles

		% ^b		
Matières sèches:				
Matières grasses:	Animales:	-		
	Végétales:	1,1		
	Dont saturées:	0,4		
	Dont mono-insaturées:			
	Dont polyinsaturées:			
	Dont acides gras trans:	<0,1		
Glucides:		4,0		
	Dont sucres:	<0,5		
	Dont polyols:	0		
	Dont amidon (autres glucides):			
Fibres:		7,5		
	Dont inuline:	0		
Protéines:	Animales:	-		
	Végétales:	15,5		
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)		<0,1		
Acides organiques:		0		
Sodium (mg/100g):		10		
Energie pour 100 g		415 kJ	99 kcal	

^a Le dosage exacte dépend de l'application, la recette, la méthode et des conditions de travail. Pour cette raison, le dosage doit être déterminé par un test de panification.

^b Valeurs calculées sur la base des données matières premières.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Levareal®

Informations allergènes

Telles que définies dans l'Annexe II la réglementation européenne 1169/2011

Allergènes UE

1	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (ie: froment, seigle, orge, avoine, blé (épeautre et blé de khorasan compris) et leurs variétés hybrides)	1
2	Crustacés et produits à base de crustacés	1
3	Œufs et produits à base d'œufs	1
4	Poissons et produits à base de poissons	1
5	Arachides et produits à base d'arachides	1
6	Soja et produits à base de soja	1
7	Lait et produits laitiers contenant du lactose	1
8	Fruits à coque et produits dérivés (ie: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de para, pistaches, noix de macadamia et du queensland)	1
9	Céleri et produits à base de céleri	1
10	Moutarde et produits à base de moutarde	1
11	Graines de sésame et produits à base de sésame	1
12	Sulfites et dioxydes de soufre (E220-E228) > 10 mg/kg ou 10 mg/l	1
13	Lupin et produits à base de lupin	1
14	Mollusques et produits à base de mollusques	1

- + Le produit contient l'allergène de manière intentionnelle.
- Le produit ne contient pas l'allergène mais l'allergène peut être présent par contamination croisée.
- 1 Allergène non présent sur le site.

Informations OGM

Conformément aux réglementations européennes 1829/2003 et 1830/2003, ce produit ne contient aucun ingrédient génétiquement modifié.

Informations microbiologiques

Micro-organismes pathogènes		Autres micro-organismes	
Salmonella:	Absent par 25g	Enterobacteriaceae:	≤ 10 ⁴ kve/g
Listeria monocytogenes:	≤ 10 ² kve/g	Escherichia coli:	≤ 10 ² kve/g

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Levareal®

Formulation produit

Matières premières		%	Pays d'origine	
			Règlement (EU) 1169/2011	Informations additionnelles sur l'origine géographique
Levure de boulangerie	:	100	Allemagne	
	:			
	:			

Les informations ci-dessus sont fournies pour permettre la déclaration d'étiquetage quantitative et d'origine des ingrédients présents dans vos produits.

Veillez s'il vous plait à traiter ces données avec confidentialité.

Ce produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur.