

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Levure Royale®

Identification produit		
Code article:	309001	
Description:	Levure de boulangerie	
Application:	Pâtes levées	
Dosage ^a :	Dépend de la recette	
Propriétés physiques:	Briquettes plastique	
Conditionnement		
Emballage:	Boîte en carton	
Exemple de codage :	YDDDXXX (Année, jour de l'année, nombre aléatoire)	
Volume/ poids:	20 briquettes de papier ciré à 500 grammes, enfermés dans de la cellophane	
DLUO:	21 jours après la livraison	
Conditions de stockage :	Refroidir entre 0 et 7°C, maximum 10°C. Ne pas conserver à côté de produits présentant une forte odeur ou une contamination microbologique	
Ingrédients		
Levure de boulangerie		
Informations Nutritionnelles		
	% ^b	
Matières sèches:	29	
Matières grasses:	Animales:	-
	Végétales:	1,8
	Dont saturées:	0,6
	Dont mono-insaturées:	0,6
	Dont polyinsaturées:	0,6
	Dont acides gras trans:	<0,1
Glucides:	4,0	
	Dont sucres:	1,1
	Dont polyols:	-
	Dont amidon (autres glucides):	2,9
Fibres:	7,8	
	Dont inuline:	-
Protéines:	Animales:	-
	Végétales:	15,0
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)	<0,1	
Acides organiques:	0	
Sodium (mg/100g):	12	
Energie pour 100 g	447 kJ 107 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: Levure Royale®

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 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

Informations OGM

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

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Levure Royale®

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

Informations sur la pertinence

Convient à	QUI	NON	Détails
Végétariens (ovo-lacto)	X		
Vegan	X		
Biologique		X	

Confidentialité

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles. Il s'agit des informations exclusives d'AB Mauri. Il est destiné uniquement à l'usage de la personne ou de l'organisation à laquelle il est fourni. Les informations sur les spécifications sont soumises au droit d'auteur et ne doivent pas être utilisées, diffusées, copiées ou divulguées à des tiers sans le consentement écrit d'AB Mauri.

Émetteur de spécifications

Délivré par	Position	Date
A van Hooren	QESH Manager	19-02-2025

Ce produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur.