



## Bruggeman Plus Levure Fraîche Pressée Fiche Technique

### CODE DU PRODUIT

VV-BRPL

### DESCRIPTION GENERALE & UTILISATION

Bruggeman Plus Levure Fraîche Pressée est une levure pour des applications de boulangerie à la fois pour l'usage artisanal et industriel. Cette levure est obtenue par la multiplication de cellules de levure à partir d'une souche pure sélectionnée de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. C'est un produit de consistance plastique, de couleur crème avec un goût et une odeur caractéristique.

La levure peut être ajoutée directement à la farine ou à la pâte pendant le mélange. La dose dépend entre autres de l'application, de la recette, du type de processus et des conditions opératoires.

### PAYS D'ORIGINE:

Belgique

### CARACTÉRISTIQUES

| INGRÉDIENTS                                                                                                                                                                   | %                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Levure ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )                                                                                                                                    | ± 99%             |
| <i>L'amidon de pomme de terre est utilisé comme adjuvant technologique (adjuvant de filtration) pendant le procédé de fabrication et correspond à ± 1% de la composition.</i> |                   |
| <b>VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES (*)</b><br>(par 100g de produit)                                                                                                          |                   |
| Énergie                                                                                                                                                                       | 105 kcal , 442 kJ |
| Lipides, dont                                                                                                                                                                 | 1,7 g             |
| acides gras saturés                                                                                                                                                           | 0,3 g             |
| acides gras polyinsaturés                                                                                                                                                     | <0,3 g            |
| Glucides, dont                                                                                                                                                                | 4,3 g             |
| sucres                                                                                                                                                                        | 3,5 g             |
| Fibres alimentaires                                                                                                                                                           | 8,1 g             |
| Protéines                                                                                                                                                                     | 14 g              |
| Sel                                                                                                                                                                           | 0,05 g            |
| Matière sèche                                                                                                                                                                 | 28,5% ± 2,5%      |
| <b>VALEURS MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES</b><br>(valables à l'emballage)                                                                                                          |                   |
| Coliformes                                                                                                                                                                    | ≤ 1000 cfu/g      |
| <i>Staphylococcus aureus</i>                                                                                                                                                  | ≤ 10 cfu/g        |
| <i>Salmonella</i> spp.                                                                                                                                                        | Absence dans 25 g |

(\*) Les valeurs nutritionnelles sont basées sur le document "General Characteristics of Fresh bakers' yeast" de Cofalec (= Confédération des producteurs de levure européens), <http://www.cofalec.com/the-world-of-yeast/yeast-characteristics/>.

Remarque: la levure est exemptée de l'obligation de déclaration nutritionnelle obligatoire conformément à l'annexe V du règlement (EU) 1169/2011.

## **ALLERGÈNES**

Bruggeman Plus Levure Fraîche Pressée est conforme au règlement (EU) 1169/2011. L'étiquetage n'est pas nécessaire en ce qui concerne les 14 substances allergènes inclus dans (EU) 1169/2011.

## **OGM**

Conformément aux règlements (EU) 1829/2003 et 1830/2003, Bruggeman Plus Levure Fraîche Pressée n'est pas soumis aux exigences relatives à l'étiquetage des OGM.

## **RÉGIME DIÉTÉTIQUE**

- Végétariens, vegans
- Kosher
- Halal

## **STOCKAGE & CONSERVATION**

La levure est un produit vivant dont les caractéristiques peuvent évoluer en fonction des conditions de stockage. En conséquence, ce produit nécessite un stockage dans des conditions rigoureuses d'hygiène à une température entre 0 et 7°C (optimale < 4°C), dans un endroit bien ventilé. Dans ces conditions la durée de conservation est de 4 semaines, à partir de la date de production.

## **EMBALLAGE**

- 10 x 1 kg = 10 kg nets à l'emballage  
Une petite perte de poids pendant le stockage est normale à cause de l'évaporation de l'eau. Cette perte de poids est dépendante des conditions de stockage.
- L'emballage primaire est conforme à la législation européenne concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (règlement (EU) 1935/2004, 2023/2006 et 10/2011).

## **CODAGE**

- Sur chaque emballage individuel les codes suivants sont imprimés:
  - AB : code spécifique indiquant que la levure est produite chez Algist Bruggeman NV
  - JJ/MM/AAAA : date limite d'utilisation (DLU)
  - Lx : numéro de ligne
  - HH:MM : temps de production
  - VVxxxxxx : numéro de lot, composé de 7 chiffres, précédé par 'VV'; les deux premiers chiffres représentent l'année, par exemple 20
- Les cartons sont codés d'une manière similaire. Seul le numéro de ligne n'est pas présent.

En cas de questions, veuillez indiquer le numéro de lot.

## **MATERIAL SAFETY DATA SHEET**

Une MSDS n'est pas exigée par le règlement (EU) 1907/2006 (REACH). La levure n'est pas classifiée comme dangereuse.

Les informations ci-dessus sont, à notre connaissance, véridiques et exactes; cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite, ou comme condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'utilisation et les applications dans lesquelles le produit pourra être utilisé sont conformes aux lois et réglementations locales en vigueur.