

LEVURE PRESSEE STANDARD « L'HIRONDELLE »

FT101

17/07/2014

Le marquage de la levure pressée standard « L'HIRONDELLE » est de couleur bleue. Cette levure est constituée de cellules vivantes d'un champignon unicellulaire obtenues par multiplication à partir d'une souche pure de « Saccharomyces cerevisiae ». Un gramme de levure pressée contient environ 10 milliards de cellules, chacune d'entre elles ne mesurant que quelques millièmes de millimètres.

APPLICATIONS

La levure standard « L'HIRONDELLE » emballage bleu est une levure pressée qui convient parfaitement aux formules type pain français et viennoiserie.

Elle répond à tous les procédés de panification traditionnels, aux diagrammes longs et aux méthodes de panification telles que la pousse contrôlée, le précuit et la pâte surgelée. Associée à un diagramme de fermentation long, elle améliore les qualités gustatives de vos produits.

DOSAGE ET MISE EN ŒUVRE

Le dosage varie selon les formules et diagrammes de panification pratiqués

La levure pressée standard « L'HIRONDELLE » emballage bleu est de préférence ajoutée sur la farine au début du frasage ou au cours du pétrissage.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES A L'EMBALLAGE :

Analyse	Valeurs Indicatives en %
Extrait sec (ES)	≥30
Protéines/ES*	38 - 48
Glucides/ES*	35 - 45
Lipides cellulaires/ES*	4 - 7
Matières minérales/ES*	4 - 8

*valeurs non contractuelles




Le 18/02/2021

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

La levure pressée standard « L'HIRONDELLE » emballage bleu est produite selon un procédé biotechnologique dans des conditions rigoureuses d'hygiène de façon à apporter la meilleure garantie du produit au client.

Germes	Analyse Microbiologique Type
Coliformes thermorésistants 44°C	≤10 ³ /g
Staphylococcus aureus	≤10/g
Salmonella	Absence dans 25 g

CONSERVATION

Afin de lui garder ses performances, la levure pressée standard « L'HIRONDELLE » emballage bleu doit être stockée au froid dans une ambiance ventilée comprise entre 0 et +10°C (optimale +2°C à +4°C). Dans ces conditions, elle conserve ses propriétés jusqu'à sa date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage.

DDM : 37 jours

CONDITIONNEMENT

Carton de 10 kg net à l'emballage composé de 4 barres de 2,5 kg. Cinq blocs de 500 g emballés individuellement forment une barre de 2,5 kg enveloppée d'une pellicule cellulosique de protection.

Palette (800 x 1200) de 1 000 kg

