

Strasbourg, le 8 décembre 2017

FICHE TECHNIQUE

DE LA LEVURE

PRESSÉE DE BOULANGERIE

"L'HIRONDELLE" BLEUE

(500 g)

Afin d'optimiser les performances de nos produits, nous pouvons être amenés à en modifier les caractéristiques. Les informations figurant dans le présent document seront donc révisées. Il incombe aux clients de s'assurer qu'ils possèdent les informations les plus récentes.

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

La levure pressée de boulangerie est produite par multiplication de cellules de levure à partir d'une souche pure sélectionnée de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. Sa couleur crème, son odeur et sa consistance friable sont caractéristiques.

Chaque gramme de ce produit contient environ dix milliards de cellules vivantes.

2. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE

Résultats d'analyses représentatifs de nos produits exprimés en g pour 100 g de produit :

	Valeurs	Tolérances	Méthode d'analyse
Extrait sec (ES)	≥30	-	Étuve ventilée
Force *	125 ml CO ₂	± 10	Fermentomètre de Burrows et Harrison
Protéines / ES	43	± 5	Kjeldhal
Glucides / ES	40	± 5	Anthrone
Lipides cellulaires / ES	5.5	± 1,5	Soxhlet
Minéraux / ES	6	± 2	Incinération (550°C)

* Le pouvoir fermentatif correspond à l'aptitude de la levure à fermenter la pâte. Il est évalué en mesurant le dégagement de gaz carbonique produit, sur 2 heures, par une quantité de levure à partir de la méthode du fermentomètre de Burrows et Harrison. Un contrôle rigoureux est effectué régulièrement sur les productions.

3. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

La levure est produite selon un procédé biotechnologique dans des conditions rigoureuses d'hygiène de façon à apporter la meilleure garantie du produit au client.

Analyses réalisées à l'état frais, sur produit emballé représentatif de nos productions.

Germes	Valeurs	Méthode d'analyse
Staphylococcus aureus	$\leq 10 / g$	Gélose Baird Parker NFV 8014
Salmonelle	Absence dans 25 g	Enrichissement, puis isolement sur milieu sélectif ISO 6579
Coliformes thermorésistants 44°C	$\leq 1\ 000 / g$	Gélose au désoxycholate incubation à 44°C ISO 4832

4. CONDITIONNEMENT

La levure pressée est conditionnée en blocs, emballés individuellement dans du papier et regroupés par 5 dans une pellicule cellulosique dont le poids net est de 2,5 kg à l'emballage.

Quatre barres ainsi constituées sont rassemblées dans un carton.

5. EXIGENCE DU PRODUIT LORS DU STOCKAGE

La levure est un produit vivant dont les caractéristiques peuvent évoluer en fonction des conditions de stockage. En conséquence, ce produit nécessite un stockage à une température inférieure à 10°C (température optimale à 4°C), avec une bonne ventilation.