



Bruggeman Levure Fraîche Pressée 42g

DESCRIPTION GENERALE & UTILISATION

Bruggeman Levure Fraîche Pressée est une levure pour des applications de boulangerie pour l'usage artisanal. 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 ajouté 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:

France

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>	
VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES (*) (par 100g de produit)	
Énergie	117 kcal , 488 kJ
Lipides, dont	1,9 g
acides gras saturés	0,3 g
acides gras polyinsaturés	<0,3 g
Glucides, dont	4,7 g
sucres	3,9 g
Fibres alimentaires	8,9 g
Protéines	16 g
Sel	0,05 g
Matière sèche	≥ 30%
VALEURS MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES (valables à l'emballage)	
Coliformes fécaux	≤ 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 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 au règlements (EU) 1829/2003 et 1830/2003, Bruggeman 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 10°C (optimale < 4°C), dans un endroit bien ventilé. Dans ces conditions la durée de conservation est de 7 semaines, à partir de la date de production.

EMBALLAGE

- Une petite perte de poids pendant le stockage est normal 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 la date limite d'utilisation (DLU) est imprimée.

Sur chaque carton la date limite d'utilisation (DLU) et le numéro de lot sont imprimés.

En cas de questions, veuillez indiquer la date limite d'utilisation (DLU) et/ou 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 dangereux.

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.