

## FICHE TECHNIQUE pour LEVURE DE BOULANGERIE SECHE ACTIVE SAF LEVURE

Composition :		Origine
Levure ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	100%	Microbiologique

**Pays d'origine :** France

**Description du produit et utilisation :** La levure de boulangerie sèche active contient des cellules vivantes de *Saccharomyces cerevisiae*, un champignon unicellulaire, et qui est produit par multiplication d'une souche pure de cellules de *Saccharomyces cerevisiae*.

Il se compose de sphérules beiges avec une odeur caractéristique de levure de boulangerie.

Elle doit être obligatoirement réhydratée avant emploi. Diluez-la dans 5 fois son poids d'eau, légèrement sucrée à 35-38°C. Laissez reposer 15 minutes puis incorporez dans la préparation et suivez votre mode de travail habituel.

### Caractéristiques physico-chimiques :

Extrait sec (E.S.)	92 – 97 %	Déshydratation à 105°C
Protéines (N x 6.25) / E.S.	36 – 56 %	Méthode Kjeldahl

Note: les données présentées dans le tableau se réfèrent à un produit non expiré et correctement conservé.

### Caractéristiques microbiologiques :

Coliformes totaux	≤ 10 <sup>3</sup> CFU/g	De ISO 4832
<i>E. coli</i>	≤ 10 CFU/g	De ISO 16649-2
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	De ISO 6579
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 CFU/g	De ISO 6888-3

**Stockage :** Le produit conserve ses propriétés quand il est stocké dans son emballage d'origine, dans un local sec et frais (<25°C).

**Durée de vie :** 2 ans à partir de la date de production.

**Emballage et adéquation au contact alimentaire :** Les emballages au contact avec le produit sont en accord avec la Réglementation (EC) No 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, la Réglementation (EC) No 10/2011 relatifs aux matériaux et objets plastiques destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et la Réglementation (EC) No 2023/2006 sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact avec des denrées alimentaires.

**Conditionnement :** Sachets 500g sous vide - Caisse outre de 10 et 15Kg - Sachets 125 g sous vide - Sachets de 11g and 7g sous atmosphère modifiée – Boîtes métalliques de 500g.

**Origine souche levure :** Les souche de levure "*Saccharomyces cerevisiae*" produite par la société Lesaffre, ne sont pas des Organismes Génétiquement Modifiés, tels que définis par la Directive Européenne 2001/18/EC du 12 mars 2001 (qui remplace la loi européenne 90/220/EC). Ces souches proviennent du département R&D et toute garantie peut être donnée. Par conséquent et conformément aux règlements 1829/2003 et 1930/2003, l'emploi de ces souches n'entraîne pas d'étiquetage OGM.

**Ionisation/Irradiation :** Le produit ne subit pas de traitement d'ionisation/irradiation durant le process de fabrication.

### Allergènes:

PRINCIPAUX ALLERGENES Comme définis par l'Annexe II de la Réglementation (UE) 1169/2011 modifiée	Volontairement ajouté ?	
	OUI	NON
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		X
Crustacés et produits dérivés		X
Œufs et produits dérivés		X
Poisson et produits dérivés		X
Arachides et produits dérivés		X
Soja et produits dérivés		X
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		X
Fruits à coques et produits dérivés		X
Cèleri et produits dérivés		X
Moutarde et produits dérivés		X
Graines de sésame et produits dérivés		X
Lupin et produits dérivés		X
Mollusques et produits dérivés		X
Anhydrides sulfureux et sulfites > 10 mg/kg *		X

\*Les sulfites sont présents dans la mélasse utilisée pendant la production des levures. Pas de risque de contamination croisée pour les autres allergènes nommés.

### Données nutritionnelles typiques :

Note: La levure est exemptée de l'obligation de la déclaration nutritionnelle obligatoire d'après l'Annexe V de la Reg. (EU) No 1169/2011.

Valeur typique pour 100g de levure	
Energie	355 kcal
Lipides totaux	5,7 g
- (Dont) Saturés	0,9 g
Glucides*	19 g
- (Dont) Sucres	14 g
Fibres	27 g
Protéines	43,5 g
Sel / Sodium	0,3 g / 0,11 g

(\*) Glucides signifie glucide métabolisé par l'homme, y compris les polyols.

**Fiche de donnée de sécurité :** Non requise par la Réglementation (EC) n° 1907/2006 (REACH). La levure n'est pas classée comme dangereuse.

**Certification:** Halal, FSSC 22000.

Service Qualité SI Lesaffre  
25-11-2020

The information is true and accurate to the best of our knowledge; however, this data sheet is not to be considered as a guarantee expressed or implied, or as a condition of sale of this product. The next version of this document will not be sent automatically. It is the user's responsibility to ensure the conditions and possible uses of the product conform in particular to current local laws & regulations.