



## Fiche technique

Condifa SAS  
28/30 rue La Fayette  
67023 Strasbourg Cedex 1  
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	<b>1-42-012516</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>F9046/001</b>		
Identification produit:	<b>Levure Chimique boite 1,5kg</b>		



### Déclaration

Dénomination légale: Poudre à lever spéciale pour pâtissiers  
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1  
Instructions de conservation du produit: Bien refermer l'étui après utilisation., À consommer rapidement après ouverture, À conserver dans un endroit sec et frais.  
Unité de conditionnement: L'étui contient 1 sachet de 1,5 kg.  
Poids net: 1,5 kg  
Taux de TVA applicable: Taux réduit  
Date de péremption: A consommer de préférence avant fin : voir sur le dessus de l'étui 24 mois  
Nomenclature douanière: 2102300000

### Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170016294	03506170016300	/	03506170016317
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	216
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	36
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	3
Poids net	<i>Net weight</i>	1500 G	9 KG	108 KG	324 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1595 G	9,931 KG	119,172 KG	382,516 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	15	31,8	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	10	24,1	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22,5	31,7	32	109,6



## Fiche technique

Condifa SAS  
28/30 rue La Fayette  
67023 Strasbourg Cedex 1  
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	<b>1-42-012516</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>F9046/001</b>		
Identification produit:	<b>Levure Chimique boite 1,5kg</b>		

### Liste d'ingrédients

diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs, acidifiant : acide citrique.  
Traces éventuelles de : **GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Dosage : 5 à 25 g par livre de farine selon recettes.

#### Recommandations et mode d'emploi

Il est très important de ne jamais mouiller la levure chimique "alsacienne" MOENCH spéciale pour pâtisseries.  
Ne jamais mélanger la levure chimique "alsacienne" MOENCH à des ingrédients liquides ou chauds.  
On obtient de meilleurs résultats en tamisant la levure chimique "alsacienne" Moench avec la farine.  
(Pour les pâtes à choux, l'incorporer en dernier lieu)

#### Proportions d'emploi:

- Sablés et Petits Beurres:  
5 à 10 g par livre de farine
- Cakes, Madeleines, Biscuits, Beignets, Génoise, Entremets secs:  
15 g par livre de farine
- Pâte à choux, gâteaux secs:  
10 g par livre de farine
- Croquets, Milanais, Nantais, Parisiennes, Croquignoles:  
25 g par livre de farine
- Pâtes d'amandes p/fonds, Macarons, Maspains, Meringues italiennes, Rochers, Palais de Dames, Friands:  
5 g par livre de farine

	Unité	Produit non préparé	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	390	5
Energie	kcal	95	5
Matières grasses	g	0	
- Acides gras saturés	g	0	
Glucides	g	20,0	7
- Sucres	g	0	
Fibres alimentaires	g	0,2	
Protéines	g	0,1	< 1
Sel	g	42,00	700

\* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.  
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.



## Fiche technique

Condifa SAS  
28/30 rue La Fayette  
67023 Strasbourg Cedex 1  
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	<b>1-42-012516</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>F9046/001</b>		
Identification produit:	<b>Levure Chimique boite 1,5kg</b>		

### Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		



## Fiche technique

Condifa SAS  
28/30 rue La Fayette  
67023 Strasbourg Cedex 1  
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	<b>1-42-012516</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>F9046/001</b>		
Identification produit:	<b>Levure Chimique boite 1,5kg</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1000000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

### Critères physico-chimiques

#### Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>