

Code article:	1-42-013032	Page:	1/5
Ident/Release:	F12036/001		
Identification produit:	Moench Levure Chimique 1,5kg		



Déclaration

Dénomination légale:	Poudre à lever spéciale pour pâtisseries
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit:	À consommer rapidement après ouverture., Bien refermer l'étui après utilisation., À conserver dans un endroit sec et frais.
Unité de conditionnement:	Etui de 1.5kg
Poids net:	1,5 kg
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Eco Emballages - Consignes de tri:	Boîte en carton recyclable
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 24 mois
Nomenclature douanière:	2102300000

Fiche technique

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

Code article:	1-42-013032	Page:	2/5
Ident/Release:	F12036/001		
Identification produit:	Moench Levure Chimique 1,5kg		

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	03506170020529	/	03506170020536
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	4	48	192
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	48
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	4
Poids net	<i>Net weight</i>	1500 G	6 KG	72 KG	288 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1659 G	6,869 KG	82,428 KG	354,712 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	17	39	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	9	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24,1	111,4

Liste d'ingrédients

diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs, acidifiant (acide citrique), Traces éventuelles de (**GLUTEN, LAIT, ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE**)

Code article:	1-42-013032	Page:	3/5
Ident/Release:	F12036/001		
Identification produit:	Moench Levure Chimique 1,5kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Dosage : 5 à 25 g pour 500g 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 pour 500g de farine

- Cakes, Madeleines, Biscuits, Beignets, Génoise, Entremets secs:

15 g pour 500g de farine

- Pâte à choux, gâteaux secs:

10 g pour 500g de farine

- Croquets, Milanais, Nantais, Parisiennes, Croquignoles:

25 g pour 500g de farine

- Pâtes d'amandes p/fonds, Macarons, Maspains, Meringues italiennes, Rochers, Palais de Dames, Friands:

5 g pour 500g de farine

	Unité	Produit non préparé	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	390	5
Energie	kcal	95	5
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	20	8
- Sucres	g	0,0	0
Fibres alimentaires	g	0,2	
Protéines	g	0,1	< 1
Sel	g	42,0	700

* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 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:	1-42-013032	Page:	4/5
Ident/Release:	F12036/001		
Identification produit:	Moench Levure Chimique 1,5kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	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 checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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"/>		
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2.169 ppm

Fiche technique

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

Code article:	1-42-013032	Page:	5/5
Ident/Release:	F12036/001		
Identification produit:	Moench Levure Chimique 1,5kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	

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"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>