



53, rue Corbier thiébaud  
60270 Gouvieux FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT FINI

Version : 200727

R. Montusclat  
Qualité

J. Bourget  
Direction

*Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite*

Gamme :

Aides Aux Desserts

# BAKING POWDER - LEVURE CHIMIQUE UNIVERSELLE

## Sainte Lucie

**800g**

Code Produit :

P8427

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

LEVURE CHIMIQUE

Levure chimique pour application culinaire

### COMPOSITION

Poudre à lever (Carbonate acide de sodium (E500ii) et diphosphate disodique (E450i)), amidon de maïs.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	poudre
Couleur :	blanche
Goût - odeur :	neutre
Calibre :	

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité :	max 12%
pH :	6,8 ± 0,2

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies	100 000 UFC / g
Moississures	500 UFC / g
Levures	500 UFC / g
Salmonelle	absence dans 25g

### **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g**

*produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE*

Energie	NA	kJ
	NA	kcal
Matières grasses	NA	mg
Dont acides gras saturés	NA	mg
Glucides	NA	mg
Dont sucres	NA	mg
Protéines	NA	mg
Fibres	NA	mg
Sel	NA	mg

### **CONDITIONS PARTICULIERES**

Durée de vie totale du produit :	36 mois	déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Durée de vie garantie à réception :	24 mois	
Conservation :	A conserver à température ambiante, au sec à l'abri de l'air et de la lumière. Après ouverture, bien refermer pour une meilleure conservation	

### **MODE D'EMPLOI**

La levure chimique est à mélanger avec la farine.  
Produit pour préparation cuite, non consommable en l'état

### **DOSAGE PRECONISE**

Respecter les dosages de votre recette.  
20g pour 1kg de farine

### **CONTAMINANTS**

Allergène(s) présent(s) dans le produit :	<b>aucun</b>	Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) :	Peut contenir des traces de moutarde, celeri, sésame et gluten.	
OGM :	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01).	
Ionisation :	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).	

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



### **CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION**

Code barre :	3162050084274
Code douanier :	disponible sur demande