



FICHE TECHNIQUE

Version : 220729

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

Code Produit : P8427

**BAKING POWDER - LEVURE CHIMIQUE
UNIVERSELLE**

800g

Code barre :

3162050084274

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

LEVURE CHIMIQUE

Levure chimique pour application culinaire

COMPOSITION

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

France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

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	g
Dont acides gras saturés	NA	g
Glucides	NA	g
Dont sucres	NA	g
Protéines	NA	g
Fibres	NA	g
Sel	NA	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 36 mois Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

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 / DOSAGE PRECONISE

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

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

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit :

aucun

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 200118/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
Sainte Lucie est certifiée IFS Food depuis décembre 2018

