



53, rue Corbier thiebaut
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Version : 171213

PRODUIT FINI

R. Montusclat
Qualité

J.Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

LEVURE DE BOULANGERIE TRADITIONNELLE

Sainte Lucie

8 sachets de 8g

Code Produit :

P1003A

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

LEVURE DE BOULANGERIE

Levure boulangère

COMPOSITION

Levure sèche boulangère (Saccharomyces cerevisiae 100%)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect:

sphérules

Couleur:

beige

Goût/Odeur:

typique de la levure de panification

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait sec:

92-96%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux

<10000/g

Escherichia Coli

<100/g

Staphylococcus Aureus

<100/g

Salmonelle

absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

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

énergie	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
Sans gluten		

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 24 mois déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 18 mois

Conservation : Pour garder toute sa saveur, nous vous conseillons de conserver ce produit à T° ambiante et au sec.

MODE D'EMPLOI

A la main : pour 500g de farine, délayez 1 sachet de levure dans 2 c. à soupe d'eau tiède (35°C) légèrement sucrée (1/2 c. à café de sucre). Laissez reposer 15min. Delayez puis mélangez à la farine et pétrissez.
A la machine à pain : Versez 300 ml d'eau tiède (35°C), 1 pincée de sel, 500g de farine, puis 1 sachet de levure traditionnelle. Réglez la machine sur le programme long.
Vous pouvez aussi suivre les dosages de votre recette ou de votre machine à pain. Ne mettez pas la levure boulangère en contact direct avec le sel. Respectez la température de l'eau.

DOSAGE PRECONISE

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)
:

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



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code Barre	3162050010037
Code douanier	disponible sur demande
Conditionnement	étui de 8 sachets
contenance UVC	8 sachets de 8g
Poids brut PCB en g	disponible sur demande
Nombre d'UVC par PCB	disponible sur demande
Nombre de PCB par couche palette	disponible sur demande
Nombre de couche palette	disponible sur demande
Poids brut palette en kg	disponible sur demande