



5 Rue des chèvrefeuilles
60100 CREIL, France

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 220225

R. Montusclat
Qualité

J. Bourget
Direction

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

Gamme :

Aides Aux Desserts

LEVURE DE BOULANGERIE TRADITIONNELLE

Sainte Lucie

5 sachets de 8g

Code Produit :

P2402a

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

LEVURE DE BOULANGERIE SECHE

Levure boulangère

COMPOSITION

Levure sèche boulangère (Saccharomyces cerevisiae 100%)

Origine France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : sphérules
Couleur : beige
Goût - odeur : typique de la levure de panification
Calibre :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait sec: 92-96%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux	<10000/g
Eschericha 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

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
Sans gluten		

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit :	24 mois	déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE Espace libre de marquage lot/DDM sous l'étui. Format DDM : MM/AAAA
Durée de vie garantie à réception :	18 mois	
Conservation :	A conserver au frais et au sec. Après ouverture d'un sachet, le refermer, le conserver au réfrigérateur et le consommer dans les 48H.	

MODE D'EMPLOI

Utiliser un sachet ou suivre les dosages de votre recette. Emploi identique à la levure fraîche de boulanger. Verser la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède (environ 35°C) et légèrement sucrée. Laisser reposer 15 min, délayer et incorporer à la farine ou à votre recette

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) :	aucune	
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
Le sachet est apte au contact alimentaire selon le règlement UE 1935/2004 et modifications et il est BPA NI selon la loi française 1442/2012.

Pesticide : Le produit est conforme au règlement UE 834/2007 et modifications.
Contaminants, métaux lourds : Le produit est conforme au règlement UE 1881/2006 et modifications.
Le produit ne contient pas de nanomatériaux, au sens du règlement UE 1169/2011.

CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code barre :	3162050024027
Code douanier :	2102103100