

Fiche technique

LEVURE BIOLOGIQUE ; 9@ @9'ci '5A DCI @9

Description :	@evure biologique inactive Yb'poudre'ci ''jei]XY																	
Code article :	GI DF 5' @9JI F 9' *\$' [fi ' Yg'f] \$%\$, k Yh&\$' Ua dci ' Yg'f] \$%\$&k																	
Certification :	Certifié par 97C79FH France / FR-BIO \$%																	
Ingrédient :	levure* "Saccharomyces cerevisiae" *Issue de l'agriculture biologique																	
Origine :	Allemagne ' ! A]gY' Yb' [fi ' Y'YhUa dci ' Y' : fUbw'																	
Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs indicatives):	<table border="1"> <tr> <td>Energie :</td> <td>1343 KJ/321Kcal</td> </tr> <tr> <td>Lipides :</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>Dont acides gras saturés :</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>Glucides :</td> <td>17g</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres :</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>Fibres :</td> <td>25g</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td>35g</td> </tr> <tr> <td>Sel :</td> <td>0.25g</td> </tr> </table>		Energie :	1343 KJ/321Kcal	Lipides :	7g	Dont acides gras saturés :	2g	Glucides :	17g	Dont sucres :	1.5g	Fibres :	25g	Protéines :	35g	Sel :	0.25g
Energie :	1343 KJ/321Kcal																	
Lipides :	7g																	
Dont acides gras saturés :	2g																	
Glucides :	17g																	
Dont sucres :	1.5g																	
Fibres :	25g																	
Protéines :	35g																	
Sel :	0.25g																	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : marron clair Odeur : caractéristique Goût : caractéristique Consistance : poudre'ci ''jei]XY																	
Caractéristiques physico-chimiques :	Matière sèche : ca.93%'g f''U'dci XfY																	
Critères microbiologiques :	<table border="1"> <tr> <td>Flore totale :</td> <td><10 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Levures :</td> <td><1 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Moisissures :</td> <td><1 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes :</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonelle :</td> <td>Absence/25g</td> </tr> </table>		Flore totale :	<10 000 ufc/g	Levures :	<1 000 ufc/g	Moisissures :	<1 000 ufc/g	Coliformes :	<100 ufc/g	Salmonelle :	Absence/25g						
Flore totale :	<10 000 ufc/g																	
Levures :	<1 000 ufc/g																	
Moisissures :	<1 000 ufc/g																	
Coliformes :	<100 ufc/g																	
Salmonelle :	Absence/25g																	
Utilisation :	Vta d'Ya Ybrg U'ja YbHJfYg																	
Conditionnement :	; fi ' Yg' ! '5a dci ' Yg																	
DLUO :	J Uf]UV'Y' gY'cb' Zcfa Y' [U'fb]ei Y'f] c]f' Ya VU'U[Yk'																	
Stockage :	Température ambianteY																	
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																	
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.																	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.																	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.																	
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur																	

Allergènes	Allergène présent en tant qu'ingrédient dans le produit: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.