



Bruggeman Plus

Crème de Levure Fraîche Stabilisée

Kastalia

Fiche Technique

DESCRIPTION GENERALE & UTILISATION

Bruggeman Plus Crème de Levure Fraîche Stabilisée est une levure pour des applications de boulangerie à la fois pour l'usage artisanal et industriel. Cette levure est obtenue par la multiplication de cellules de levure à partir d'une souche pure sélectionnée de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. C'est un produit sous forme liquide, de couleur crème avec un goût et une odeur caractéristique. La levure peut être ajoutée directement à la farine ou à la pâte pendant le mélange. La dose dépend entre autres de l'application, de la recette, du type de processus et des conditions opératoires.

PAYS D'ORIGINE:

Belgique

CARACTÉRISTIQUES

INGRÉDIENTS	%
Levure (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	± 99,95%
Stabilisant: Xanthane gomme (E415)	± 0,05%
VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES (*) (par 100g de produit)	
Énergie	61 kcal , 256 kJ
Lipides, dont	1,0 g
acides gras saturés	0,2 g
acides gras polyinsaturés	<0,2 g
Glucides, dont	2,5 g
sucres	2,0 g
Fibres alimentaires	4,7 g
Protéines	8 g
Sel	0,03 g
Matière sèche	16,5% ± 1,5%
VALEURS MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES (valables à l'emballage)	
Coliformes	≤ 1000 cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤10 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g

(*) Les valeurs nutritionnelles sont basées sur le document "General Characteristics of Fresh bakers' yeast" de Cofalec (= Confédération des producteurs de levure européens), <http://www.cofalec.com/the-world-of-yeast/yeast-characteristics/>.

Remarque: la levure est exemptée de l'obligation de déclaration nutritionnelle obligatoire conformément à l'annexe V du règlement (EU) 1169/2011.

ALLERGÈNES

Bruggeman Plus Crème de Levure Fraîche Stabilisée est conforme au règlement (EU) 1169/2011. L'étiquetage n'est pas nécessaire en ce qui concerne les 14 substances allergènes inclus dans (EU) 1169/2011.

OGM

Conformément au règlements (EU) 1829/2003 et 1830/2003, Bruggeman Plus Crème de Levure Fraîche Stabilisée n'est pas soumis aux exigences relatives à l'étiquetage des OGM.

RÉGIME DIÉTÉTIQUE

- Végétariens, vegans
- Kosher
- Halal

STOCKAGE & CONSERVATION

La levure est un produit vivant dont les caractéristiques peuvent évoluer en fonction des conditions de stockage. En conséquence, ce produit nécessite un stockage dans des conditions rigoureuses d'hygiène à une température entre 0 et 7°C (optimale < 4°C), dans un endroit bien ventilé. Dans ces conditions la durée de conservation est de 3 semaines, à partir de la date de production.

EMBALLAGE

- 22 kg Bag in Box (adapté pour une utilisation dans un système de distribution)
- L'emballage primaire est conforme à la législation européenne concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (règlement (EU) 1935/2004, 2023/2006 et 10/2011).

CODAGE

Sur chaque emballage le code suivant est imprimé: AJxxVSxxxx

- AJ: code spécifique indiquant que la levure est produit chez Algist Bruggeman NV
- xx: les 2 premiers chiffres après le code AJ représentent l'année, par ex. 23
- VS: Levure Fraîche Stabilisée
- xxxx: les 4 derniers chiffres sont un numéro incrémental
- JJ/MM/AAAA : date limite d'utilisation (DLU)
- HH:MM : temps de production

En cas de questions, veuillez indiquer le numéro de lot.

MATERIAL SAFETY DATA SHEET

Une MSDS n'est pas exigée par le règlement (EU) 1907/2006 (REACH). La levure n'est pas classifié comme dangereux.

Les informations ci-dessus sont, à notre connaissance, véridiques et exactes; cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite, ou comme condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'utilisation et les applications dans lesquelles le produit pourra être utilisé sont conformes aux lois et réglementations locales en vigueur.