



## Bruggeman Blue Label Levure Instantanée 11g Fiche Technique

### CODE DU PRODUIT

VI-BRUG

### DESCRIPTION GENERALE & UTILISATION

Bruggeman Blue Label Levure Instantanée est une levure pour des applications de boulangerie pour l'usage artisanal. Cette levure est obtenue par la multiplication de cellules de levure à partir d'une souche pure sélectionnée de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. Le produit se présente sous forme de vermicelles, 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:

U.E.

### CARACTÉRISTIQUES

| INGRÉDIENTS                                                          | %                  |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Levure ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )                           | ± 99%              |
| Emulsifiant: Sorbitan de monostéarate (E491)                         | <1%                |
| <b>VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES (*)</b><br>(par 100g de produit) |                    |
| Énergie                                                              | 357 kcal , 1494 kJ |
| Lipides, dont                                                        | 5,7 g              |
| acides gras saturés                                                  | 0,9 g              |
| acides gras polyinsaturés                                            | 0,3 g              |
| Glucides, dont                                                       | 19 g               |
| sucres                                                               | 14 g               |
| Fibres alimentaires                                                  | 27 g               |
| Protéines                                                            | 43,7 g             |
| Sel                                                                  | 0,3 g              |
| Matière sèche                                                        | 95,5% ± 1%         |
| <b>VALEURS MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES</b><br>(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 Dry 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 Blue Label Levure Instantanée 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 Blue Label Levure Instantanée n'est pas soumis aux exigences relatives à l'étiquetage des OGM.

## **RÉGIME DIÉTÉTIQUE**

- Végétariens, vegans

## **STOCKAGE & CONSERVATION**

La durée de conservation du produit est de deux ans à partir de la date de production, si la levure est conservée dans son emballage original fermé dans un endroit sec et tempéré.

Une fois ouvert, la durée de conservation est limitée et le stockage dans le réfrigérateur est recommandé.

## **EMBALLAGE**

- 1000 x 11g = 11kg
- 24 x (5 x 11g) = 1.32kg
- 4 x 6 x (5 x 11g) = 1.32kg
- Conditionné sous atmosphère protectrice
- 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 la date limite d'utilisation (DLU) et le numéro de lot sont imprimés.

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.