

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT: Mauripan<sup>®</sup> Red 20 x 500 gram

Identification produit		
Code article:	309033 (90842021)	
Description:	Levure de boulangerie instantanée	
Application:	Pâtes levées	
Dosage <sup>a</sup> :	Dépend de la recette	
Propriétés physiques:	Granules "free flowing"	
Conditionnement		
Emballage:	Stratifié (dépression) scellé	
Volume/ poids:	10 kg	
DLUO:	2 ans. Dans l'emballage non-ouvert: jusqu'à la date de péremption	
Conditions de stockage :	En emballage fermé, dans un endroit sec et frais <20°C	
Ingrédients		
Levure de boulangerie (Saccharomyces cerevisiae), émulsifiant: E491		
Informations Nutritionnelles		
	% <sup>b</sup>	
Matières sèches:	95	
Matières grasses:	Animales:	-
	Végétales:	6,1
	Dont saturées:	5,1
	Dont mono-insaturées:	0,6
	Dont polyinsaturées:	0,4
	Dont acides gras trans:	<0,1
Glucides:	6,2	
	Dont sucres:	0
	Dont polyols:	-
	Dont amidon (autres glucides):	6,2
Fibres:	33,0	
	Dont inuline:	-
Protéines:	Animales:	-
	Végétales:	44,9
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)	0,2	
Acides organiques:	0	
Sodium (mg/100g):	78	
<b>Energie pour 100 g</b>	<b>1635 kJ      386 kcal</b>	

<sup>a</sup> Le dosage exacte dépend de l'application, la recette, la méthode et des conditions de travail. Pour cette raison, le dosage doit être déterminé par un test de panification.

<sup>b</sup> Valeurs calculées sur la base des données matières premières.

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT: Mauripan® Red 20 x 500 gram

#### Informations allergènes

Telles que définies dans l'Annexe II la réglementation européenne 1169/2011

#### Allergènes UE

1	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (ie: froment, seigle, orge, avoine, blé (épeautre et blé de khorasan compris) et leurs variétés hybrides)	+
2	Crustacés et produits à base de crustacés	1
3	Œufs et produits à base d'œufs	1
4	Poissons et produits à base de poissons	1
5	Arachides et produits à base d'arachides	1
6	Soja et produits à base de soja	1
7	Lait et produits laitiers contenant du lactose	1
8	Fruits à coque et produits dérivés (ie: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de para, pistaches, noix de macadamia et du queensland)	1
9	Céleri et produits à base de céleri	1
10	Moutarde et produits à base de moutarde	1
11	Graines de sésame et produits à base de sésame	1
12	Sulfites et dioxydes de soufre (E220-E228) > 10 mg/kg ou 10 mg/l	1
13	Lupin et produits à base de lupin	1
14	Mollusques et produits à base de mollusques	1

#### Autres ingrédients ou allergènes potentiellement préoccupants

	Lactose	1
	Cacao	1
	Glutamate (E620 – E625)	1
	Viande de poulet	1
	Coriandre	1
	Maïs	1
	Légumineuses	1
	Bœuf	1
	Porc	1
	Carotte	1

- + Le produit contient l'allergène de manière intentionnelle.
- Le produit ne contient pas l'allergène mais l'allergène peut être présent par contamination croisée.
- 1 Allergène non présent sur le site.

## FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Mauripan<sup>®</sup> Red 20 x 500 gram

### Non OGM / Informations OGM

#### Déclaration d'ingrédients génétiquement modifiés:

AB Mauri France s.a.s. a pris acte des règlements publiés au journal officiel de la communauté européenne:

1. REGLEMENT N° 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
2. REGLEMENT N° 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et la directive d'amendement 2001/18/CE

Et leurs conséquences.

Concernant le produit mentionné dans cette fiche technique, nous pouvons vous informer que conformément à la législation:

- Il contient moins de 0.9% de matières premières OGM provenant d'OGM autorisés et moins de 0.5% de matières premières OGM non autorisées qui ont reçu un avis favorable;
- Il peut contenir des enzymes (cf. liste d'ingrédients) issues de source OGM, mais cette matière première est exempte de déclaration selon la réglementation OGM mentionnée ci-dessus<sup>1,2</sup>;
- Tous les autres ingrédients sont issus de matières premières conventionnelles;
- Le produit fini de l'utilisateur (du produit tel qu'il est mentionné dans cette fiche technique) n'est pas soumis à la réglementation sur l'étiquetage.

