



Gand, le 05 Janvier 2010

FICHE TECHNIQUE SECURITE ALIMENTAIRE ALLERGENES

LEVURE :

Nous satisfaisons à la Directive CE 2000/13 et la Directive 2006/142/EG Sur la base de la liste dans annex III a de cette Directive, nous avons fait la liste allergènes suivante :

ALLERGENES MAJEURS <i>Matière de base ou leurs dérivés</i>	Présents dans la formule ?	
	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X
Oeufs et produits à base d'oeufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland) et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydrides sulfureux et sulfites > 10 mg/kg *		X

* Sulfites présents dans la mélasse servant à produire la levure.

Peter Smet
Quality Assurance
Algist Bruggeman NV