

Levure pressée de boulangerie "ZYMAROM" 1 kg

Fiche Technique

↳ DESCRIPTION GÉNÉRALE

La levure pressée de boulangerie "Bruggeman" est une levure destinée à l'usage artisanal et industriel. Cette levure de boulangerie est obtenue par la multiplication de cellules de levure à partir d'une souche pure sélectionnée de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. Sa couleur crème, son odeur, son goût et sa consistance sont caractéristiques. Chaque gramme de ce produit contient environ 10 milliards de cellules vivantes.

↳ COMPOSITION (valeurs indicatives, valables à l'emballage)

Extrait sec (ES)	28,5 ± 3,5 %
Protéines (N x 6 25)	50,5 ± 3,5 %/ES
P ₂ O ₅	2,5 ± 0,5 %/ES

↳ ANALYSE MICROBIOLOGIQUE (valeurs indicatives, valables à l'emballage)

Coliformes totaux	< 1000/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10/g
<i>Salmonella</i> sp.	Absence dans 25 g

↳ 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 10°C (optimale : 4°C), avec une bonne ventilation. Dans ces conditions une durée de conservation de 4 semaines, à partir de la date de production, est garantie.

↳ EMBALLAGE

10 x 1 kg = 10 kg nets à l'emballage

↳ CODAGE

Sur chaque paquet de 1 kg le code suivant est imprimé :

Date de péremption + numéro de ligne + numéro de lot + heure

Sur chaque carton le code suivant est imprimé :

Date de péremption + numéro de lot + heure

Veillez, le cas échéant, référer à ce code.