

Product Data Sheet

Uncontrolled copy when printed

Levure Royale® - Display

Renseignements sur le produit

Identification du produit

Code:	2021
Description:	Levure de boulangerie
Utilisation:	Pâtes levées
Couleur:	Beige
Spécification valable à partir de:	01092011

Emballage

Volume/Poids:	10 x 24 x 42 gram
Possibilité de conserver:	Jusqu'à la date de péremption (voir emballage)
Conservation:	Entre 0 et 10 °C (idéalement entre 0 et 5°C)

Approprié pour:	OUI / NON	Remarques
Végétariens:	Oui	
Végétaliens:	Oui	
Malades cœliaques:	Oui	

Renseignements sur les allergies sur la page 2

Composition / Recette

Ingrédient/Additif

Levure de boulangerie (Saccharomyces cerevisiae)

Valeur nutritive	typique % ¹
Humidité:	68
Protéines:	14
Matières grasses:	1,9
dont graisses saturées :	0,6
Hydrates de carbone :	4,5
dont sucres:	3,6
Fibres :	9,2
Sodium :	0,01
Energie per 100 g:	464 kJ 111 kCal

¹ Valeurs calculées à base des données des ingrédients / additifs

Product Data Sheet

Uncontrolled copy when printed

Levure Royale® - Display

Sécurité des denrées alimentaires & Hygiène²

Pathogènes	Absent dans	Contaminant	maximum (mg/kg)
Salmonelles:	25 g	Arsenic:	1,00
Listeria monocytogenes	25 g	Cadmium:	0,10
		Cuivre:	2,00
Autres (UFC par gramme)		Fer:	0,10
Flore totale ³ :	500.000	Plomb:	0,20
Coliformes:	100	Mercure:	0,03
E. coli:	10		
Moisissures:	200	Autres matériaux étrangers:	Absent

Sécurité, conditionnement et stockage

Une fiche de données de sécurité (FDS) est disponible sur demande!

Information sur les allergies (- = absent, + = présent, ? = traces sont possibles ou inconnu)

- | | |
|---------------------------------|--|
| - Protéines de lait | - Cannelle |
| - Lactose | - Vanille |
| - Viande de bœuf | - Coriandre |
| - Viande de porc | - Céleri |
| - Viande de volaille | - Ombellifère |
| - Viande de poulet | ? Saccharose |
| - Œuf de poule | ? Fructose |
| - Poisson | - Glutamate (E620 – E625) |
| - Animaux à coque (crustaceans) | - Sulfite (E220 - E227) |
| - Mollusques | - Acide benzoïque (E210 - E213) |
| - Protéines de soja | - Parabènes (E214 - E219) |
| - Huile de soja | - Azo-colorants (E102, E110, E122, E124, E151) |
| - Gluten | - Tartrazine (E102) |
| - Blé | - BHA/BHT (E320 – E321) |
| - Seigle | - Gallate (E310 – E312) |
| - Mais | + Levure |
| - Cacao | - Légumes à gousse |
| - Noix | - Lupin |
| - Huile de noix | - Moutarde |
| - Cacahuètes | |
| - Huile de cacahuètes | |
| - Sésame | |
| - Huile de sésame | |

² Normes sortie usine.

³ Les levures et les lactobacilles sont exclues

Product Data Sheet

Uncontrolled copy when printed

Levure Royale® - Display

Déclarations pour les ingrédients d'origine OGM

AB Mauri a conscience des règlements européens suivants:

- Règlement (CE) n° 1830/2003 du parlement et du conseil 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 modifiant la directive 2001/18/CE;
- Règlement (CE) n° 1829/2003 du parlement européen et du conseil concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés; et de ses conséquences.

Par rapport au produit nommé au-dessus, nous pouvons vous annoncer que:

- La levure utilisée est d'origine conventionnelle, donc elle ne relève pas du champ d'application des règlements mentionnés. L'emploi n'aboutira pas à l'étiquetage sur le produit fini.
- Les ingrédients utilisés pendant le processus de production sont d'origine conventionnelle.
- Tous les additifs utilisés après la fermentation sont d'origine conventionnelle.
- Les ingrédients pour lesquels il existe une contrepartie OGM ; ces ingrédients sont :
 - « Identity Preserved » (IP) et ne contiennent pas de matériel d'OGM et/ou
 - analysés et constatés non-OGM
- Une série de précautions est mise en œuvre pour limiter les contaminations croisées avec du matériel d'OGM.