



Certificat de Qualité

valable à partir de
21.02.2011

| | |
|--|---|
| nom du produit: | NATULEVAIN RS |
| numéro du produit: | 122500B |
| numéro statistique de marchandise: | 1901 20 00 |
| pays de fabrication: | Allemagne |
| conditionnement: | 25 kg sac en papier |
| description: | Levain de seigle déshydraté |
| dosage: | 2 - 20 % |
| conservation minimale: | 12 mois |
| conditions de stockage: | garder en lieu frais et sec dans le conditionnement d'origine fermé |
| apparence: | poudre beige |
| ingrédients: (en ordre décroissant) | levain de seigle déshydraté (farine de seigle, chef) |

Nous certifions que selon les règlements 1829/2003, 1830/2003 de la CE nos produits n'exigent pas de déclaration OGM.

La société IREKS produit conformément aux règles de HACCP et est certifiée selon DIN ISO 9001:2008.



Données analytiques

| | | |
|------------------------------------|--------|---------|
| valeur pH (5 g/200 ml) | 3,3 - | 4,1 |
| acidité | 41,9 - | 51,2 |
| densité apparente | 775 - | 948 g/l |
| eau | < | 8,0 % |
| cendres (500 °C) | 1,0 - | 1,5 % |
| protéine (N x 6,25) | 8,3 - | 12,5 % |
| amidon | 46,0 - | 62,2 % |
| matières grasses | 1,3 - | 1,5 % |
| total de matières non assimilables | 9,8 - | 13,2 % |

Information nutritionnelle

100 g contiennent:

| | | |
|---------------------|----------|----------|
| energie | 1.393 kJ | 328 kcal |
| protéine | 10,4 g | |
| glucides | 68,5 g | |
| dont sucres | 2,0 g | |
| lipides | 1,4 g | |
| dont saturés | 0,5 g | |
| fibres alimentaires | 11,5 g | |
| sodium | < 0,1 g | |

Analyse microbiologique

| | | |
|----------------------------------|------|------------|
| quantité bactérienne tot (30 °C) | max. | 1000000 /g |
| moisissures et levures | max. | 10000 /g |
| E.coli | max. | 1000 /g |



Liste des ingrédients allergènes selon l'ALBA

(+) = contenu(e)s selon recette
(-) = non contenu(e)s selon recette
(°) = des traces ne sont pas à exclure

| | |
|------------------------|----------|
| 01 Protéine de lait | ° |
| 02 Lactose | ° |
| 03 Oeuf | ° |
| 04 Protéine de soja | ° |
| 05 Lécithine de soja | ° |
| 06 Gluten | + |
| 07 Blé | + |
| 08 Seigle | + |
| 09 Viande de boeuf | - |
| 10 Viande de porc | - |
| 11 Viande de poulet | - |
| 12 Poisson | - |
| 13 Crustacés et moules | - |
| 14 Maïs | ° |
| 15 Cacao | ° |
| 17 Légumineuses | ° |
| 18 Noix | - |
| 19 Huile de noix | - |
| 20 Arachides | - |
| 21 Huile d'arachide | - |
| 22 Sésame | ° |
| 23 Huile de sésame | ° |
| 24 Glutamate | ° |
| 25 Sulfite > 10 mg/kg | - |
| 31 Coriandre | ° |
| 32 Céleri | ° |
| 34 Carrote | ° |
| 35 Lupin | ° |
| 36 Moutarde | ° |



Liste des ingrédients pouvant causer des réactions allergiques d'intolérance selon l'annexe 3 du règlement relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires et l'annexe IIIa de la directive 2003/89/CE, complétée par la directive 2006/142/CE.

(+) = contenu(e)s selon recette
(-) = non contenu(e)s selon recette
(°) = des traces ne sont pas à exclure

| | |
|---|----------|
| 01 Céréales et produits céréaliers contenant du gluten | + |
| 02 Crustacés et produits à base de crustacés | - |
| 03 Oeufs et produits à base d'oeufs | ° |
| 04 Poissons et produits à base de poissons | - |
| 05 Arachides et produits à base d'arachides | - |
| 06 Soja et produits à base de soja | ° |
| 07 Lait et produits laitiers, y compris lactose | ° |
| 08 Noix et produits à base de noix | - |
| 09 Céleri et produits à base de céleri | ° |
| 10 Moutarde et produits à base de moutarde | ° |
| 11 Graines de sésame et produits à base de sésame | ° |
| 12 SO ₂ et sulfites à des c > 10mg/kg(l), exprimé en SO ₂ | - |
| 13 Lupin et produits à base de lupin | ° |
| 14 Mollusques et produits à base de mollusque | - |