Fiche technique

Levure pressée « l'hirondelle » 42g

DÉNOMINATION DE VENTE :

Levure de panification

DESCRIPTION :

La levure est constituée de cellules vivantes d'un champignon unicellulaire obtenues par multiplication à partir d'une souche pure de « Saccharomyces cerevisiae ». Un gramme de levure pressée contient environ 10 milliards de cellules, chacune d'entre elles ne mesurant que quelques millièmes de millimètres.

CONDITIONS D'UTILISATION :

La levure pressée « l'hirondelle 42g » est une levure pressée qui convient parfaitement aux formules type pain français et viennoiserie.

Elle répond à tous les procédés de panification traditionnels de boulangerie, viennoiserie : pains, brioches, pâtes à pizza. Associée à un diagramme de fermentation long, elle améliore les qualités gustatives de vos produits.

Le dosage varie selon les formules et diagrammes de panification pratiqués
La levure pressée « l'hirondelle 42g » est de préférence ajoutée sur la farine au début du frasage ou au cours du pétrissage.

INGREDIENTS :

Levure de panification (Saccharomyces cerevisiae)

ALLERGENES :

La levure pressée « l'hirondelle 42g » produite par la LESAFFRE PANIFICATION FRANCE ne comporte aucun ingrédient ou substance mentionné dans l'annexe 2 du règlement UE 1169/2011 du 25 octobre 2011.

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES INDICATIFS (AU CONDITIONNEMENT) :

Matière sèche	≥ 30 %

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES :

Coliformes totaux	≤ 1000 UFC/g
E. coli	≤ 100 UFC/g
Staphylococcus aureus	≤ 10 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES :

	(pour 100 g)
Energie	465 Kj / 111 Kcal
Matières Grasses	1,8 g
dont Acides gras saturés	0,3g
Glucides	4,5 g
dont Sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	8,5 g
Protéines	15 g
Sel	0,05 g

DURÉE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE :

Afin de lui garder ses performances, la levure pressée « l'hirondelle 42g » doit être stockée au froid dans une ambiance ventilée comprise entre 0 et +10°C (optimale +2°C à +4°C). Dans ces conditions, elle conserve ses propriétés jusqu'à sa date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage, soit jusqu'à 49 jours après sa date d'emballage.

CERTIFICATS : certifications IFS et ISO 9001, Attestation OFG
Certificats Halal et Kasher disponibles sur demande

Date de révision : 22/02/22

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
103 rue Jean-Jaurès - 94704 MAISONS ALFORT CEDEX
Tél. +33 (0)1 49 77 19 01
Info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

Fiche technique

PACKAGING :

Le cube de 42 g est emballé sous un complexe en papier qui garantit la fraîcheur de la levure.
Pour faciliter l'exposition et la vente au détail, les cubes de 42 g sont mis en barquette de 12 unités, suremballée par un film de protection.

		BARQUETTE DE 12 CUBES
CUBE	**Poids net à l'emballage**	42g
	Dimensions *	33 x 33 x 41 mm
	Gencod	3004 5446
BARQUETTE	**Poids net à l'emballage**	504 g (12 x 42 g)
	Dimensions *	135,5 x 129,5 x 33 mm
	Gencod	3 516662 010013
CARTON	**Contenance**	20 barquettes
	Poids brut *	10,914 kg
	Dimensions	355 x 266 x 148 mm
	Gencod	3 516665 211226
PALETTE (avec palette bois)	**Poids brut ***	570,7 kg
	Dimensions *	1200 x 800 x 1134 mm 6 couches de 8 cartons + une couche de 2 cartons, soit 50 cartons
	Gencod	Etiquettes EAN 128 sur palette

Valeurs indicatives

ASPECT RÈGLEMENTAIRE :

OGM	Les souches de levure « Saccharomyces cerevisiae » employée aujourd'hui pour la production de ce produit ne sont en aucun cas ni des organismes génétiquement modifiés (OGM) tels que définis par la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001, ni produit « par » des OGM conformément au règlement (CE) 834/2007 du 28 juin 2007. Ces souches proviennent des laboratoires de Lesaffre International et toute garantie à ce sujet peut être donnée. Conformément aux règlements CE1829 -1830/2003, l'emploi de ces souches n'entraîne pas d'étiquetage OGM.
Ionisation	Ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par rayonnements ionisants selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et leurs modifications.
Contaminants	Ce produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N°1881/2006 et ses modifications.
Emballage	L'emballage en contact direct avec le produit est conforme aux dispositions : - du règlement (CE) N°1935/2004 du 27 octobre 2004 et de ses modifications - du règlement 2023/2006/CE du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ; - du règlement N° 10/2011/CE du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et de ses actes modificatifs - de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007 et ses modifications
Sécurité	Ce produit ne répond pas aux critères de classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 et ses modifications. Fiche de Données de Sécurité non obligatoire conformément à l'article 31 du règlement (CE) N°1907/2006 (REACH) et ses modifications.
Nanotechnologie	Les nanomatériaux sont définis dans plusieurs réglementations selon les termes suivants : « Nanomatériaux manufacturés » dans le règlement (UE) 2015/2283, « Substances à l'état nanoparticulaire » dans le décret français n°2012-232, « Nanomatériaux » dans la recommandation de la commission européenne 2011/696/UE. Ce produit et les matières premières mises en œuvre lors de sa production ne répondent pas aux définitions sus-citées.

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la règlementation française et européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances. Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux règlementations et usages de leurs secteurs d'activité et de leurs zones géographiques. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer de la version de ce document.

Date de révision : 22/02/22

Sophie SCHNEIDER
Responsable Qualité
Lesaffre Panification France

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
103 rue Jean-Jaurès - 94704 MAISONS ALFORT CEDEX
Tél. +33 (0)1 49 77 19 01
Info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE