



53, rue Corbier thiebaut  
60270 Gouvieux FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

Version : 171213

### PRODUIT FINI

R. Montusclat  
Qualité

J.Bourget  
Direction

*Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite*

Gamme :

Aides Aux Desserts

# LEVURE DE BOULANGERIE SUPER ACTIVE

## Sainte Lucie

40 g (5 x 8 g)

Code Produit :

P1002A

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

LEVURE DE BOULANGERIE SUPER ACTIVE

Levure de boulangerie super active

### COMPOSITION

Levure sèche boulangère (Saccharomyces cerevisiae 98,5%), émulsifiant : E491, anti-oxydant : E300.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect:	vermicelles
Couleur:	beige
Goût/Odeur:	typique de la levure de panification

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait sec:	93-97%
--------------	--------

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux	< 10 000 / g
Escherichia Coli	< 100 / g
Staphylococcus Aureus	< 100 / g
Salmonelle	absence dans 25g

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

*produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE*

énergie	NA	kJ
	NA	kcal
matières grasses	NA	g
dont acides gras saturés	NA	g
glucides	NA	g
dont sucres	NA	g
protéines	NA	g
fibres	NA	g
sel	NA	g
Sans gluten		

### CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 24 mois déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 18 mois

Conservation : Pour garder toute sa saveur, nous vous conseillons de conserver ce produit à T° ambiante et au sec.

### MODE D'EMPLOI

À la main : Diluez 1 sachet de levure boulangère super active dans 5 c. à café d'eau tiède (35°C) puis incorporez à la préparation (pour 400 g de farine).

À la machine à pain : Versez 300 ml d'eau tiède (35°C), 1 pincée de sel, 400 g de farine, puis 1 sachet de levure super active.  
Vous pouvez aussi suivre les dosages de votre recette ou de votre machine à pain.

À savoir : Ne pas mettre la levure boulangère en contact direct avec le sel. Respecter la T° de l'eau.

### DOSAGE PRECONISE

### CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s)  
:

OGM non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01)

Ionisation produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

*Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016*



### CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code Barre	3162050010020
Code douanier	disponible sur demande
Conditionnement	Etui
contenance UVC	40 g (5 x 8 g)
Poids brut PCB en g	disponible sur demande
Nombre d'UVC par PCB	disponible sur demande
Nombre de PCB par couche palette	disponible sur demande
Nombre de couche palette	disponible sur demande
Poids brut palette en kg	disponible sur demande