

Code article:	1-42-008945	Page:	1/6
Ident/Release:	F4393/001		
Identification produit:	Levafresh Bio		



Déclaration

Dénomination légale: Levafresh
Levain liquide actif biologique

Remarque réglementaire: Permet les appellations : Tradition Française, Au levain, Biologique

Fabricant: Condifa S.A.S.
28 - 30, rue La Fayette
- BP 80035 -
F-67023 Strasbourg Cedex 1

Nomenclature douanière: 1905909000

Instructions de conservation du produit: A conserver entre +2 et +8°C

Taux de TVA applicable: 5,5 %

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 6 semaines

Unité de conditionnement: Bidon de 5 kg

GTIN UC: 3506170089458

GTIN Carton: 03506170005489

GTIN Palette: 03506170008732

Code article:	1-42-008945	Page:	2/6
Ident/Release:	F4393/001		
Identification produit:	Levafresh Bio		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170089458	03506170005489	/	03506170008732
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	30	90
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	30	90
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	3
Poids net	<i>Net weight</i>	5000 g	5 kg	150 kg	450 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	5400 g	5,4 kg	162 kg	511 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	15	15	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	20	20	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	25	25	25	90

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

levain biologique longue fermentation à base de micro-organismes actifs (contient **GLUTEN**) seigle, blé

Code article:	1-42-008945	Page:	3/6
Ident/Release:	F4393/001		
Identification produit:	Levafresh Bio		

Liste d'ingrédients

Z20847 / 001

levain biologique longue fermentation à base de micro-organismes actifs (contient **GLUTEN**)

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Baguette Tradition - Pointage bac

Pétrissage (selon matériel) : 10 min en 1ère vitesse puis 2-3 min en 2ème vitesse
Pointage : En cuve : 15-20 min. Mise en bac et détente de 30 min à T° ambiante
Température de la pâte : Mettre au froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Division et mise en forme : 350 g.
En chambre : Reprise en température à 18°C 4 heures avant la division.
Au frais : sortir le bac 2 heures avant la division.

Détente : 30 - 45 min
Façonnage : Baguettes
Arpêt : 1 heure environ
Cuisson à 260 °C : 20 - 22 min environ.

Ingrédients

Farine Tradition : 1 kg
Bio Levafresh : 100 g
Eau : 600 g
Sel : 18 g
Levure : 8 g
Autolyse : 1 heure (eau + farine)

	Unité	Levafresh Bio		Baguette Tradition - Pointage bac	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	KJ	521	6	1054	13
Energie	kcal	123	6	249	12
Matières grasses	g	1,0	1	1,0	1
- Acides gras saturés	g	0,1	1	0,0	0
Glucides	g	25	10	48	18
- Sucres	g	2,0	2	39	43
Protéines	g	3,0	6	7,9	16
Sel	g	0,10	2	1,4	23

Texte complémentaire
profil nutritionnel

Préparé avec de la levure de boulangerie et de la farine T150.

Code article:	1-42-008945	Page:	4/6
Ident/Release:	F4393/001		
Identification produit:	Levafresh Bio		

Préparation Baguette Tradition - Direct

Pétrissage (selon matériel) : 5 min en 1ère vitesse puis 6 min en 2ème vitesse.
Pointage: 1h30 à température ambiante
T°C de la pâte: 23°C
Division et mis en forme : 350 g
Détente : 20 min
Façonnage : baguettes
Apprêt : 1 heure environ
Cuisson à 260°C décroissante : 20-22 min environ.

Ingrédients Farine Tradition : 1 kg
Bio Levafresh : 100 g
Eau : 560 g
Sel : 18 g
Levure : 8 g

	Unité	Levafresh Bio		Baguette Tradition - Direct	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	KJ	521	6	1079	13
Energie	kcal	123	6	255	13
Matières grasses	g	1,0	1	1,0	1
- Acides gras saturés	g	0,1	1	0,0	0
Glucides	g	25	10	49	19
- Sucres	g	2,0	2	39	43
Protéines	g	3,0	6	8,1	16
Sel	g	0,10	2	1,4	23

Texte complémentaire profil nutritionnel Préparé avec de la levure de boulangerie et de la farine T150.

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-008945	Page:	5/6
Ident/Release:	F4393/001		
Identification produit:	Levafresh Bio		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		farine de BLE, amidon de BLE, farine de SEIGLE
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-008945	Page:	6/6
Ident/Release:	F4393/001		
Identification produit:	Levafresh Bio		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g		100	
E. Coli	dans 1g		0	
S. aureus	dans 1g		0	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000 000	
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		100 000	
Bactéries coliformes	UFC/g		100	
B. cereus	dans 1g		0	
Clostridium	dans 1g		0	

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Taux d'humidité	%			70	
pH				4,5	

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>