



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/2

Version Fiche technique MAJ 29/11/2021 (T13082021)

LEVURE PAILLETES MALTÉE BIOLOGIQUE

Description :	Levure paillettes maltée issue de l'agriculture biologique. Levure alimentaire biologique (<i>saccharomyces cerevisiae</i>) à la farine d'orge maltée, inactive, séchée sur cylindre																	
Code article :	19495 : 10 kg 19494 : 5 kg																	
Emballage :	19495 : Sac en papier/PE																	
Code douanier :	21022019																	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																	
Ingrédients :	Levure*, FARINE D'ORGE MALTÉE*, sel marin <i>*ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>																	
Origine :	Matières premières : - Levure : Allemagne ; - Farine d'orge maltée : Agriculture UE Transformation : Allemagne																	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table><tr><td>Energie</td><td>1450 kJ - 347 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>5g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td>1.3g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>38g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>10g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>20g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>27g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>1g</td></tr></table>		Energie	1450 kJ - 347 kcal	Matières grasses	5g	dont acides gras saturés	1.3g	Glucides	38g	dont sucres	10g	Fibres	20g	Protéines	27g	Sel	1g
Energie	1450 kJ - 347 kcal																	
Matières grasses	5g																	
dont acides gras saturés	1.3g																	
Glucides	38g																	
dont sucres	10g																	
Fibres	20g																	
Protéines	27g																	
Sel	1g																	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : beige / marron Goût / odeur : légèrement épicée Texture : flocons (paillettes)																	
Caractéristiques physico-chimiques :	<table><tr><td>Matière sèche (<i>mesure par thermographie infrarouge</i>)</td><td>environ 95 %</td></tr></table>		Matière sèche (<i>mesure par thermographie infrarouge</i>)	environ 95 %														
Matière sèche (<i>mesure par thermographie infrarouge</i>)	environ 95 %																	
Caractéristiques microbiologiques :	<table><tr><td>Germes totaux</td><td>< 100.000 UFC/g</td></tr><tr><td>Moisissures</td><td>< 1.000 UFC/g</td></tr><tr><td>Levures</td><td>< 1.000 UFC/g</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>Salmonelles</td><td>Absent / 25 g</td></tr></table>		Germes totaux	< 100.000 UFC/g	Moisissures	< 1.000 UFC/g	Levures	< 1.000 UFC/g	Coliformes	< 100 UFC/g	Salmonelles	Absent / 25 g						
Germes totaux	< 100.000 UFC/g																	
Moisissures	< 1.000 UFC/g																	
Levures	< 1.000 UFC/g																	
Coliformes	< 100 UFC/g																	
Salmonelles	Absent / 25 g																	
Utilisation :	Assaisonnement à saupoudrer, pour plats froids et chauds (comme p. ex. salades, sauces, soupes, légumes) et pour préparer du fromage végétal (végan). Pour agrémenter les repas et pour augmenter la valeur nutritive des aliments. Dosage selon utilisation																	
Conservation :	Au frais et au sec																	
DDM :	18 mois																	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.																	
Garanties sans nanotechnologie et	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février																	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 29/11/2021 (T13082021)

nanomatériaux :	2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	OUI	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

