

## INFORMATION DU PRODUIT

Client :  
Marque :



### LA PASSIONE PER LA PIZZA

**Emballage :** SAC À VIDE  
**Dénomination légale ou de vente:** LEVURE DE BIÈRE SÉCHÉE  
**Description du produit :** LA LEVURE SÈCHE ACTIVE est obtenue à partir de la culture d'une souche sélectionnée pure de *Saccaromyces cerevisiae*, cultivée dans des conditions contrôlées.  
**Informations techniques** Il convient à tous les produits de boulangerie au levain naturel, tels que la pizza, le pain, les beignets, les pâtisseries, etc.  
**Produit en :** UE  
**Code EAN :** 8 021274 126007  
**Code EAN emballage secondaire :**  
**Format :** 500 g  
**Code de tarif douanier :** 21021031

## LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: levure de bière séchée (*Saccharomyces cerevisiae*, émulsifiant: monostéarate de sorbitan)

## MODE D'EMPLOI

**Utilisation :** Cette levure doit être utilisée à une dose correspondant à environ la moitié de la dose utilisée pour la levure fraîche. Il est bien de se rappeler qu'après ouverture, le produit doit être conservé au réfrigérateur dans l'emballage correctement fermé.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Description	
Odeur	neutre, légèrement fruité
Couleur	brun clair

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Description	Unité de mesure	Valeur	Tolérance
Protéines brutes	%	50	+/- 9
Matière sèche	%	95.5	+/- 1

## TABLEAU NUTRITIONNEL

Nourrissant	Valeur pour 100 g	U.M.
Énergie kj	1493	Kilojoules
Énergie kcal	356	Kilocalories
Graisses	5.7	Grammes
dont acides gras saturés	0.9	Grammes
Glucides	19	Grammes
dont sucres	14	Grammes
Fibres alimentaires	27	Grammes
Protéines	44	Grammes
Sel	0.30	Grammes

## MODE DE CONSERVATION

**Conservation::** Le produit doit être conservé: dans un endroit frais (25° C MAX), propre et sec, exempt de parasites, à l'intérieur de l'emballage d'origine et la date d'utilisation indiquée sur l'emballage.

**Date de durabilité minimale :** 2 années. Une fois ouvert l'emballage jusqu'à 30 jours dans un récipient fermé à une température de 4 ° C.

## MÉTHODE D'EMBALLAGE

**Emballage** Emballages appropriés pour le contact avec les aliments

## CONDITIONS DE TRANSPORT

**Transport :** Le transport doit être effectué avec un moyen propre, non réfrigéré, intact , inodore, sans aucune rouille, moisissure et humidité, destiné au transport de la farine pour l'alimentation humaine.

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Contaminant	Unité de mesure	Limite	Tolérance	Quantité de référence
Coliformes totaux	u.f.c.	10 <sup>3</sup>	max	in 1 g
Staphylococcus aureus	u.f.c.	25	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Absent		in 25 g

## ALLERGÈNES

Allergène	État	Origine
Céréales contenant du gluten	Absent	
Crustacés et produits à base de crustacés	Absent	
Oeufs et ovoproduits	Absent	
Poisson et produits à base de poisson	Absent	
Arachides et produits à base d'arachide	Absent	
Soja et produits à base de soja	Absent	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absent	
Fruits à coque	Absent	
Céleri et produits à base de céleri	Absent	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absent	
Dioxyde de soufre et sulfites	Absent	
Lupin et produits à base de lupin	Absent	
Crustacés et produits à base de crustacés	Absent	
Moutarde et produits à base de moutarde	Absent	

RÉF. Loi : Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE, et modifications ultérieures.

## DISPOSITIONS DE LA LOI

<b>HACCP :</b>	Conformément au règlement (CE) No 852/2004 et modifications et ajouts ultérieurs
<b>Traçabilité :</b>	Conformément au règlement (CE) N° 178/2002 et modifications et ajouts ultérieurs
<b>OGM :</b>	Conformément au règlement (CE) 1829/2003 et 1830/2003:-le produit n'est pas OGM, ne dérive pas d'OGM Ne contient aucun matériel dérivé d'OGM
<b>Rayonnements ionisants :</b>	Le produit n'a pas a été soumis à aucun traitement par rayonnements ionisants
<b>Emballage :</b>	Tous les matériaux utilisés pour l'emballage de marchandises de notre production et commercialisation sont conformes aux exigences de la réglementation européenne en force (Reg (CE) N° 2023/2006 et le règlement (CE) 1935/2004) et sont donc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
<b>Déclaration végétane :</b>	le produit ne contient aucun produit d'origine animale et ne vient pas en contact à n'importe lequel des stades de production et d'emballage avec des produits d'origine animale
<b>Déclaration de nano - matériaux d'ingénierie:</b>	le produit ne contient pas et n'est pas composé de nano-matériaux d'ingénierie
<b>Additifs et enzymes :</b>	Conformément au règlement (CE) n° 1332/2008 et n° 1333/2008

Le produit est conforme, même si pas expressément indiqué, à la réglementation italienne et européenne en force

Firma di approvazione:

**Stefano Mattioli - RGQ**