



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
POUDRE À LEVER SANS PHOSPHATE,
BIOLOGIQUE,
5 kg

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : LEVPO5
Version FT : 6
Mise à jour : 09/09/2015

Page : 1/3

Partie 1 : Informations spécifiques au produit (code fournisseur : 1295)

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit

Teneur en eau	19,5 à 24,5 %	
---------------	---------------	--

1a. Description du produit, paramètres sensoriels

Poudre à lever de couleur blanche, de texture fine et volatile, avec un goût typique et une odeur légèrement piquante, sans goût ni odeur étrangers.

Origine des matières premières : Amidon de blé : Agriculture Italie/Roumanie, bicarbonate de sodium : Turquie/Royaume Uni, tartrate monopotassique : UE
Provenance : France

1b. Paramètres de qualité

NR

1d. Paramètres microbiologiques

Entérobactéries	$\leq 10^2$ UFC / g	<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 UFC / g
-----------------	---------------------	-------------------------	-------------------

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit

Process : les ingrédients sont mélangés puis le produit est conditionné.

Conseils d'utilisation : Produit d'aide à la pâtisserie à usage ménager, non destiné à être consommé en l'état.
Cette levure est idéale pour réaliser des pâtes à cake, génoises, biscuits.
Ne convient pas à la levée de pâtes à brioches, pizzas, pains, kouglofs.

Ingrédients : Amidon de blé*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique
*issu de l'agriculture biologique

DLUO à fabrication : 24 mois

1f. Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 862 kJ / 206 kcal	Matières grasses : 0,2 g - dont acides gras saturés : < 0,02 g
Glucides : 50,7 g - dont sucres : 0,5 g	Protéines : 0,3 g



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
POUDRE À LEVER SANS PHOSPHATE,
BIOLOGIQUE,
5 kg

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : LEVPO5
Version FT : 6
Mise à jour : 09/09/2015

Page : 2/3

1f. Informations nutritionnelles

Sel : 21 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage

Unité de vente	Sac en papier de 5 kg	Poids brut colis	Environ 5,1 kg
Conditions de stockage	Température : ≤ 25 °C	Humidité relative	≤ 65 % rH
Conditions de stockage après ouverture : Refermer après utilisation. Se conserve un mois à température ambiante après ouverture.			

1h. Analyses effectuées par le fournisseur

Microbiologie	Sur matière première et produit fini : chaque année
Pesticides	Sur matière première : chaque année
Données de contrôle qualité	Teneur en eau : chaque lot de produit fini
Métaux lourds	Sur matière première : chaque année
Mycotoxines	Sur matière première : chaque année

1i. Garantie non OGM et non ionisation

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.

De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

1j. Alimentarité des emballages

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
POUDRE À LEVER SANS PHOSPHATE,
BIOLOGIQUE,
5 kg

EAQ411
 Version du document : 07
 Date de création : 2011
 Date de modification : 20/04/2016
Code article : LEVPO5
 Version FT : 6
 Mise à jour : 09/09/2015

Page : 3/3

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes

Informations allergènes CE 2007/68 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X <i>à cocher le cas échéant</i>	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination croisée : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales	X	Amidon de blé	-
02 Crustacés et produits à base de crustacés	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides	-		-
06 Soja et produits à base de soja	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus L</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques	-		-
15 Autres	-		-
Autre information pour végétariens		Ce produit est Vegan :	X oui non

Validation : Fiche technique produit partie 1 : version 6 du 09/09/2015
 Fiche allergène partie 2 : version 6 du 09/09/2015
 Version KERAMIS du 03/06/2016