	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : LEVURE DE BOULANGER DÉSHYDRATÉE BIOLOGIQUE ORGANIC DEHYDRATED BAKER'S YEAST	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : LEVED500 Date mise à jour : 30/12/2021 Page : 1/4

Rédacteur : Lisa MORALES	Approbateur : Sophie BOURGET
Date : 24/06/2021	Date : 24/06/2021

Partie 1 : Informations spécifiques au produit / *Product-specific information*

Champ d'application – <i>Scope of application</i> <p>Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).</p> <p><i>Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector (baby food, cosmetics, animal feed,...).</i></p>
--


1a. Description du produit – <i>Product description</i>	
Dénomination légale / <i>Legal name</i>	Levure de boulanger déshydratée biologique / <i>Organic dehydrated baker's yeast</i>
Grains de couleur blanche avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>White grains with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
Ingrédients : Levure de boulanger déshydratée* / <i>Dehydrated baker's yeast*</i> *issu de l'agriculture biologique / <i>*from organic farming</i>	
Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i>	Agriculture Allemagne / <i>Germany agriculture</i>
Provenance / <i>Country of processing</i>	Danemark / <i>Denmark</i>
Issu du commerce équitable / <i>Fairtrade</i>	<input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI

1b. Paramètres de qualité – <i>Quality parameters</i>
Non renseigné / <i>Not specified</i>

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit¹ – <i>Physical and Chemical parameters¹</i>	
Teneur en eau / <i>Moisture</i>	≤ 6%
Taux de matières sèches / <i>Dry matter</i>	92 – 96%
Taux de cendres / <i>Total ash content</i>	≈ 5%

1d. Paramètres microbiologiques¹ / <i>Microbiologicals parameters¹</i>			
Coliformes totaux / <i>Coliforms</i>	< 10 ³ UFC / g	Salmonelles / <i>Salmonellas</i>	Absence dans 25 g / <i>Absent in 25 g</i>

¹Paramètres applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations (cf. § 1g) / *Parameters applicable to the products in their initial industrial packaging, before opening, and stored according to the recommendations (cf § 1g)*

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : LEVURE DE BOULANGER DÉSHYDRATÉE BIOLOGIQUE ORGANIC DEHYDRATED BAKER'S YEAST	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : LEVED500 Date mise à jour : 30/12/2021 Page : 2/4

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information*

Process : La levure sèche instantanée organique emballée sous vide est obtenue par déshydratation de la crème de levure organique dans un filtre sous vide, puis séchée dans des séchoirs à air chaud. La levure séchée est ensuite tamisée, puis emballée sous vide dans des paquets laminés en aluminium, avec ou sans extérieur en carton. La levure est fabriquée à partir d'une souche de *Saccharomyces cerevisiae* spécialement sélectionnée et développée dans un milieu de croissance constitué de mélasse organique complétée par d'autres nutriments organiques. / *Vacuum Packed Organic Instant Dry Yeast is obtained by dehydration of organic yeast cream in a vacuum filter and further dried in hot air dryers. The dried yeast is then sieved, and vacuum packed into aluminium laminate packs, with or without cardboard carton outer. The yeast is made from a strain of Saccharomyces cerevisiae specially selected and developed in a growth medium of organic molasses sup-plemented with other organic nutrients.*

Chauffage à plus de 40°C / Heating > 40°C : oui/yes non/no

Vegan : oui/yes non/no

Conseils d'utilisation / Usage tips : Pour tous les types de produits de boulangerie à base de levure biologique, tels que le pain, les pizzas, les petits pains, etc... Le dosage recommandé dépend de l'application spécifique, il varie entre 1.5% et 1.8%, sur la base du poids de la farine. Il est suggéré de réhydrater avec de l'eau chaude d'environ 35°C (95°F) : mesurer 5 parts d'eau pour 1 part de levure sèche ; saupoudrer la levure sèche à la surface de l'eau et laisser se réhydrater lentement ; remuer doucement pour s'assurer que la levure est complètement dissoute. / *For all types of organic yeast-leavened bakery products, such as bread, pizzas, rolls, etc. Recommended dosage depends on the specific application, it varies between 1.5% and 1.8%, based on flour weight. It is suggested to rehydrate with warm water of approximately 35°C (95°F): measure 5 parts of water to 1 part of dry yeast; sprinkle the dry yeast on the surface of the water and allow for slow rehydration; stir gently to ensure that the yeast is fully dissolved.*

DDM à fabrication / MDD : 12 mois / 12 months

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations mentionnées au paragraphe 1g. Kéramis dégage toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits.


En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine refermé hermétiquement et dans les conditions de stockage précisées au paragraphe 1g.

In accordance with Article 2 of Regulation (EU) No 1169/2011, the BBD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. Kéramis is not responsible for the risks of allergenic, microbiological or chemical contamination following the opening and use of the products.

In the absence of specific storage conditions after opening, the product must be stored in its original sealed packaging and in the storage conditions specified in paragraph 1g.

La DDM est validée par le fabricant sur la base de ses connaissances du produit et de ses tests de vieillissement. Un produit à DDM courte ou dépassée peut tout à fait être utilisé. Cette décision est du ressort unique de l'utilisateur, qui devra garantir la qualité loyale et marchande du produit au moment de son incorporation et selon l'utilisation qui en sera faite. Des tests organoleptiques réalisés par des personnes formées à la dégustation, des analyses chimiques et/ou microbiologiques pourront servir de support à la décision.

The MDD is validated by the manufacturer based on his knowledge of the product and his aging tests. A short or outdated MDD product can be used. This decision is the sole responsibility of the user, who must guarantee the fair and marketable quality of the product at the time of its incorporation and according to the use that will be made. Organoleptic tests carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : LEVURE DE BOULANGER DÉSHYDRATÉE BIOLOGIQUE ORGANIC DEHYDRATED BAKER'S YEAST	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : LEVED500 Date mise à jour : 30/12/2021 Page : 3/4

1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / *Medium nutritional values per 100 g*

Energie / Energy : 1427.69 kJ / 341 kcal	Matières grasses / Fat : 7.61 g - dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> : 1.001 g
Glucides / Carbohydrates : 14.32 g - dont sucres / <i>of which sugars</i> : 0 g	Protéines / Protein : 40.44 g
Fibres alimentaires / Fibre : 26.9 g	Sel / Salt : 0.13 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage

Unité de vente / Packing unit : Sac sous-vide en PET-ALU-OPA-LDPE de 500g / *Vacuum bag in PET-ALU-OPA-LDPE of 500g*


Poids brut UVC / Gross weight of SKU unit	0.511g	Taille UVC (Lxxh) / SKU measurement (LxWxH)	6.5 x 9.5 x 16.5 cm
Colis par palette / Packing units per pallet	960	Nombre de couches par palette / Number of layers per pallet	8
Conditions de stockage / Storage conditions	Température/ <i>Temperature</i> : 18 – 20°C (*) Humidité relative / <i>Relative humidity</i> : ≤ 65 % rH À conserver dans un endroit frais et sec / <i>Store in cool and dry place</i>		

(*)Température conseillée suite à l'analyse de risque menée en interne / *Recommended temperature following our internal risk analysis*

1h. Analyses effectuées par le fournisseur – Analysis made by supplier

Le fournisseur applique un plan de contrôle en fonction de son analyse de risque et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. La transmission des résultats peut se faire sur simple demande ; Kéramis s'engage à fournir des analyses selon le plan d'analyse établi par notre fournisseur et à minima une analyse par an selon la réglementation en vigueur sur les contaminants concernés (métaux lourds, microbiologie, mycotoxines, pesticides).

The supplier applies a control plan based on its risk analysis and ensures that the products comply with the specifications of the data sheet and the regulations in force. The transmission of results can be done on request; Kéramis undertakes to provide analysis according to the analysis plan established by our supplier and at least one analysis per year according to the regulations in force on the relevant contaminants (heavy metals, microbiology, mycotoxins, pesticides).

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : LEVURE DE BOULANGER DÉSHYDRATÉE BIOLOGIQUE ORGANIC DEHYDRATED BAKER'S YEAST	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : LEVED500 Date mise à jour : 30/12/2021 Page : 4/4

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens statements

Informations allergènes CE n°1169/2011 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée ² : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus communis</i> L.), 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 / <i>Nuts</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-

²Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.

²*Cross-contamination data is validated according to the manufacturer's risk analysis and to the best of its knowledge, but cannot be considered as an absolute guarantee without analytical verification.*

Even if measures are in place, we are not able to guarantee 100% the absence of risk during transport. Indeed our products are brought to travel with goods potentially containing allergens. Also, we ask you to check the integrity of the pallets at reception.