

 <p>18 av. Antoine Emile – 30340 Méjannes les Alès ☎+33 04 66 54 33 50 / 📠+33 04 66 54 33 54</p>		Code article : N100001 R100001	FICHE TECHNIQUE	Création 23/03/04
		Désignation : <u>FLOCONS DE LEVURE MALTES</u> <u>BIOLOGIQUES</u>		Version 08 du 01/06/2023
Rédacteur FAO	Vérificateur THY	Approbateur APN	Page1 sur 1	

Composition	Levures déshydratées et inactivées additionnées de malt d'orge. <u>Ingrédients</u> : Levures* (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), farine d'orge maltée* (20%), sel marin * issu de l'Agriculture Biologique <u>Origine</u> : Allemagne (levure), UE (farine de malt d'orge) <u>Process</u> : Les levures sont cultivées en milieu céréalier issu de l'agriculture biologique Produit sans OGM et n'ont pas subi de ionisation.
Allergènes <i>(Ingrédients et contamination croisées)</i>	Céréales contenant du gluten
Application	Dans les divers secteurs de l'industrie alimentaire (ex : soupe, sauces...) pour l'amélioration du goût et de la valeur nutritive. Dosage selon utilisation.
Caractéristiques organoleptiques	Couleur / Aspect : flocons marron Odeur/goût : légèrement épicé
Caractéristiques Physico-chimiques	Matière sèche : 95%
Caractéristiques microbiologiques	Flore totale : < 100 000 ufc/g Moisissures : < 1 000 ufc/g Levures : < 1 000 ufc/g Coliforme : < 100 ufc/g Salmonelle : absence /25g
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes dans 100 g)	Energie : 347 kcal – 1450 kJ Matières grasses : 5 g Dont acides gras saturés : 1,3 g Glucides : 38 g Dont sucres : 5 g Fibres alimentaires : 20 g Protéines : 27 g Sel : 1 g
Conservation	<u>DDM</u> : 15 mois, dans les conditions recommandées <u>Conditions de stockage optimales</u> : A conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un lieu sec et frais.
Conditionnement	Sac de 10kg (N100011) ; sac de 2,5 kg (R100001)