



LEVURE ALISEO

500g PAINS POUR USAGE PROFESSIONNEL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Toutes les caractéristiques du produit se réfèrent à l'origine.

Le produit est sujet à une baisse naturelle du poids.

Le produit ne contient pas de conservateurs et il est indiqué pour les productions biologiques

Les organismes génétiquement modifiés sont absents conformément au Règ.(CE)

1829/2003 et 1830/2003.

Les allergènes sont absents conformément au Règ.(CE)

1169/2011 All.II

Le gluten est absent donc il est indiqué pour la fabrication des produits pour les coeliaques.

Le produit répond à tous les qualités prévues par la loi : en particulier le produit est monitoré selon la méthodologie H.A.C.C.P. , conformément au Règlement (CE) 852/2004 et il satisfait aux exigences de traçabilité de Règlement (CE) n. 178/2002.

Le produit n'est pas concerné par le D.Lgs n. 81 du 09/04/2008 et les mises à jour suivantes.

DÉFINITION DU PRODUIT

Levure fraîche comprimée avec en haut pouvoir fermentatif indiquée pour l'emploi artisanal et industriel. C'est un produit naturel composé exclusivement par cellules de Saccharomyces cerevisiae, reproduites en grandes quantités et en condition de pureté absolue.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La levure est composée d'une masse homogène avec une consistance friable et pâteuse et un couleur blanc ivoire. Le goût e l'odeur sont légers et typiques.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Cellules de Saccharomyces cerevisiae >7 milliards/g.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Humidité	< 70 %
Azote (s.s.)	> 6,8 %
Phosphore (exprimé comme P2O5)	> 2,0 %
Cendre (s.t.q.)	< 2,5 %
Acidité (s.t.q.) (exprimée en ml de NaOH N/100 g)	< 5,0 %
Gluten	absent

STOCKAGE

À conserver à une température entre 0 +10°C.

EMBALLAGE

Pains de 500 g enveloppés en papier kraft et cellophane pour aliments. Carton 10 kg.



ZEUS IBA S.R.L.

Via Bibbiena, 12/14 - 50142 Firenze - Italia +39 055.732511 - +39 055.7325125 Cod.Fisc. e P.Iva: 06617940488 www.zeusiba.it - email: infomail@zeusiba.it
Société avec le système Gestion de la sécurité alimentaire certifiée par le Bureau Veritas Italie SpA selon la norme ISO 22000:2005 pour la production de levure fraîche de panification.