CONFECTION
500 g
Emballage sous-vide

LEVURE ZEUS SÉCHE ISTANTANÉE

500g EMBALLAGE SOUS-VIDE

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.

Les allergènes sont absents selon la Directive 2003/89 CE, annexe III bis. 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 séche istantanée 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.

COMPOSITION

Levure Saccharomyces cerevisiae et agent de réhydratation

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Matière sèche	> 95 %
Azote (s.s.)	> 7,5 %
Phosphore (exprimé comme P2O5)	> 2,4 %
Cendre (s.t.q.)	< 8 %
Gluten	absent

STOCKAGE

Le produit se conserve 2 ans dans un endroit frais (<20°C) et sec. Après l'ouverture la levure doit être consommée dans un délai de 3 jours. Bien refermer l'emballage après usage: l'humidité de l'environnement altère l'activité des cellules de la levure.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La levure se compose d'une poussière fine, couleur ivoire.

EMBALLAGE

Le produit peut être utilisé directement dans la pâte, sans réhydratation, car son action est instantané. Une dose de levure sèche istantanée a le même pouvoir de fermentation que 2,5/3 doses de levure fraîche comprimée.
Carton 10 kg.

Zeus
L'âme du pain

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