



CITERNE
GRV ou CAMION

Pour usage
industriel

LEVURE ZEUS CRÈME

POUR L'EMPLOI INDUSTRIEL

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.

DEFINITION DU PRODUIT

Crème de levure avec un haut pouvoir fermentatif indiqué pour des grands utilisateurs.
Il permet le dosage automatique de la levure et la standardisation des procédés de travail. C'est un produit naturel composé exclusivement par cellules de *Saccharomyces cerevisiae*, reproduites en grande quantité et en condition de pureté absolue.

TRANSPORT ET STOCKAGE

Température pendant le transport 0 +6°C. Température de conservation 0 +4°C. GRV: stockage en chambre frigorifique.
Camion-citerne: près du client stockage en citernes appropriées, isolées, de grande capacité, à température contrôlée, complétées avec une installation à système CIP "Cleaning In Place "

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Cellules de *Saccharomyces cerevisiae*
> 4,5 milliards/g.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Humidité	< 80 %
Azote (s.s.)	> 6,0 %
Phosphore (exprimé comme P2O5)	> 1,7 %
Cendre (s.t.q.)	< 1,8 %
Acidité (s.t.q.) (exprimée en ml de NaOH N/100 g)	< 3,5 %
Gluten	absent

APPROVISIONNEMENT

Le transport est réalisé avec camions-citerne isolés ou pour GRV, de 1.000 Kg, avec camions réfrigérés.



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.