



LEVURE ZEUS

25g PAIN POUR USAGE DOMESTIQUE

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

Lievure fraîche comprimée avec un haut pouvoir fermentatif indiquée pour l'emploi domestique.

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 et l'odeur sont légers et typiques.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Cellules de *Saccharomyces cerevisiae*
>7 milliards/g.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Humidité	< 68 %
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

Petits cubes 25 g emballés avec en papier kraft et cellophane pour aliments. Emballage: 500 g dans un carton de 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.