

LEVURE DE BOULANGERIE SECHE ACTIVE INSTANTANEE SAF INSTANT ROUGE

DEFINITION ET DESCRIPTION

| | |
|---------------------|--|
| Définition : | Levure de boulangerie sèche active, à utilisation instantanée, adaptée pour les pâtes peu sucrées (de 0 à 10 % de sucre sur poids de farine) |
| Couleur : | Beige |
| Aspect : | Vermicelles |
| Odeur : | Caractéristique de la levure de panification |
| Avantages : | Longue conservation, facilité de stockage, stabilité et régularité |

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

| | |
|---|---|
| Composition | Levure: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> > 98.5 % Emulsifiant : monostéarate de sorbitane (E 491) < 1,5 % |
| Caractéristiques physico-chimiques | Extrait sec (E.S.)..... 93 – 97 % Protéines (azote x 6,25) / E.S..... 36 – 56 % Glucides* / E.S. 11 – 29 % Lipides totaux / E.S. 4 – 8 % Matières minérales / E.S..... 4 – 8 % Valeur nutritionnelle (en Kcal)..... ≈ 300 à 400 pour 100 g de levure |
| Caractéristiques microbiologiques | Coliformes totaux..... ≤ 1000 CFU/g. de levure sèche Escherichia coli..... ≤ 10 CFU/g. de levure sèche Salmonella Absence dans 25 g de levure sèche Staphylococcus aureus..... ≤ 10 CFU/g. de levure sèche |

*Glucides correspondent aux glucides métabolisés par l'homme

CONDITIONNEMENT

Nos matériaux d'emballage sont en conformité avec la réglementation européenne en vigueur concernant les matériaux et ustensiles au contact des denrées alimentaires.

- | | |
|-----------------------------|---|
| - Sachets de 500g sous vide | - Caisses outres de 5, 10, 15 et 25 Kg sous vide |
| - Sachets de 125g sous vide | - Sachets sous atmosphère modifiée (12g, 11g, 10g, 8g, 7g, ...) |

MODE D'EMPLOI

Elle s'incorpore directement dans la farine ou dans la pâte pendant le pétrissage. La dose d'utilisation dépend de l'application, de la recette, du type de process et des conditions de process.

CONSERVATION

Elle garde toutes ses propriétés lorsqu'elle est conservée dans un local sec et frais (< 25°C) dans son emballage d'origine jusqu'à la date d'expiration. La durée de vie est de deux ans à partir de la date de production.

SI Lesaffre
10/09/2018

