

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Client	MALTERIE DU CHATEAU
Numéro commande	25741136
Numéro commande de vente client	60120

Produits	Numéro de lot	Date de production	Date d'expiration
LEVURE DE BRASSERIE "SAFALE US-05", 500G CARTONS DE 20 SACHETS DE 500G - Origine: Belgique	2300294	03.03.2023	03.03.2026

Fermentis division of S.I.Lesaffre - BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barceul Cedex - France

Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 - Fax: +33(0)3 20 81 62 70 - fermentis@lesaffre.fr - www.fermentis.com

S.A.au capital de 760 050 € - R.C.S. Roubaix B 349 069 047 - Siret 349 069 047 00018 - APE 1089Z - TVA FR03 349069 047

DESCRIPTION

Levure sèche active de brasserie

Composition	Spécification
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	> 99 % W/W OF DRY YEAST
Monostérate de sorbitol (E491)	< 1 % W/W OF DRY YEAST

Analyses Physico-chimiques	Specifications
Matière sèche (D.M.)	94,0 - 96,5 % W/W OF DRY YEAST
Protéines (azote x 6,25) / D.M	37,5 - 47,5 % W/W OF DRY YEAST

Metaux lourds	Specifications
Arsenic*	< 3.0 MG/KG OF DRY YEAST
Cadmium*	< 1.0 MG/KG OF DRY YEAST
Mercure*	< 1.0 MG/KG OF DRY YEAST
Plomb*	< 2.0 MG/KG OF DRY YEAST

Selon notre plan de contrôle HACCP

Analyses Microbiologiques	Specifications
Levures viables	> 1.0 *10E10 CFU/G DRY YEAST
"Levures sauvages"	< 1 CFU /10E6 YEAST CELL
Bactéries totales	< 1 CFU /10E6 YEAST CELL
Bactéries lactiques	< 1 CFU /10E6 YEAST CELL
<i>Salmonella</i>	ABS. IN 25 G OF DRY YEAST

La production a été réalisée en accord avec les standards européens d'hygiène et les produits sont aptes à la consommation humaine.

Marcq-en-Baroeul, 22.03.2024
Service qualité SIL

Annabelle Ducoroy
Quality Department

