

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Client	MALTERIE DU CHATEAU
Numéro commande	25542236
Numéro commande de vente client	59920

Produits	Quantité	Numéro de lot	Date de production	Date d'expiration
LEVURE DE BRASSERIE "SAFALE US-05", 500G CARTONS DE 20 SACHETS DE 500G	50 CRN	2201242	02.10.2022	02.10.2025

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
Mercuré*	< 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, 24.07.2023
Service qualité SIL

Annabelle Ducoroy
Quality Department

