

**CERTIFICAT DE CONFORMITÉ**

|                                        |                                |
|----------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Client</b>                          | <b>MALTERIE DU CHATEAU</b>     |
| <b>Numéro commande</b>                 | <b>25514085</b>                |
| <b>Numéro commande de vente client</b> | <b>59867/SOPHIE RADAMOVSKI</b> |

| <b>Produits</b>                                                             | <b>Quantité</b> | <b>Numéro de lot</b> | <b>Date de production</b> | <b>Date d'expiration</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|---------------------------|--------------------------|
| LEVURE DE BRASSERIE "SAFALE WB-06", 500G<br>CARTONS DE 20 SACHETS DE 500 G" | 20 CRN          | BL2200001A           | 27.07.2022                | 27.07.2025               |

**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, 12.06.2023  
Service qualité SIL

Annabelle Ducoroy  
Quality Department

