

CERTIFICATE OF CONFORMITY

Client	MALTERIE DU CHATEAU
Numéro commande	25768427
Numéro commande de vente client	60155

Produits	Quantité	Numéro de lot	Date de production	Date d'expiration
LEVURE DE BRASSERIE "SAFLAGER S-23",500G CARTONS DE 20 SACHETS DE 500 G" - Origine: Belgique	4 CRN	2300280	28.02.2023	28.02.2026

 Marcq-en-Baroeul, 07.02.2024
 Service qualité SIL

 Annabelle Ducoroy
 Quality Department


CERTIFICATE OF CONFORMITY

Client	MALTERIE DU CHATEAU
Numéro commande	25768427
Numéro commande de vente client	60155

DESCRIPTION

Levures sèches actives de brasserie

Composition	Spécification
<i>Saccharomyces pastorianus</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, 07.02.2024
Service qualité SIL

