

CERTIFICATE OF CONFORMITY

Client	MALTERIE DU CHATEAU
Numéro commande	25514085
Numéro commande de vente client	59867/SOPHIE RADAMOVSKI

Produits	Quantité	Numéro de lot	Date de production	Date d'expiration
LEVURE DE BRASSERIE "SAFLAGER W-34/70" 500G, CARTONS DE 20 SACHETS DE 500 G"	35 CRN	2201621	21.12.2022	21.12.2025

CERTIFICATE OF CONFORMITY

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
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, 12.06.2023
Service qualité SIL

Annabelle Ducoroy
Quality Department

