

DANSTAR FERMENT A.G.

Poststrasse 30
Zug 6300
Switzerland / Suisse

Tel : +45 75 91 50 80
Courriel / E-Mail : odesk@lallemand.com

Issued to: SBI - Selected Brewing Ingredi
Émis à: Doornhoek 3880
5465 TB Veghel THE NETHERLAND

Certificate No. / Numéro Certificat

QC578695

Certificate of Conformity / Certificat de Conformité

Product / Produit: 10228-06-27 DIAMOND LAGER YEAST 10KG HP (2
Lot # / No. de Lot: 22806200880627V
Production Date / Date de Production: Jun-18
Date of Analysis / Date des Analyses: Jun-18
Expiration Date / Date d'Expiration: Jun-20

Product Specifications / Caractéristiques techniques du produit

Solids / Solides	>93	%
Viable Yeast / Levures Revivables	$\geq 5 \times 10^9$	CFU/g
Total Bacteria / Bactéries Totales	<1 per 10^6 yeast cells	
Wild Yeast / Autres Levures	<1 per 10^6 yeast cells	
Beer Fermentation / Fermentation de la Bière	Within 7 days at 12°C in standard wort	
Coliforms / Coliformes	<100	CFU/g
E. coli	<10	CFU/g
Salmonella	Negative in 25g	
Staphylococcus aureus	Negative in 1g	

Storage Conditions / Conditions d'Entreposage

Store below 4°C / Entreposer à moins de 4°C