

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

QC582637

Certificate of Conformity / Certificat de Conformité

Product / Produit:	10372-06-11	MUNICH CLASSIC 10KG (20X500G)
Lot # / No. de Lot:	37210301080611V	
Production Date / Date de Production:	Sep-18	
Date of Analysis / Date des Analyses:	Sep-18	
Expiration Date / Date d'Expiration:	Sep-21	

Product Specifications / Caractéristiques techniques du produit

Solids / Solides	>93	%
Viable Yeast / Levures Revivifiables	$\geq 5 \times 10^9$	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 4 days at 20°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

Abbaye, BRY-97, New England : Store below 4°C / Entreposer à moins de 4°C

All others : Store below 10°C / Entreposer à moins de 10°C