



Spécification Produit

Nom du produit: [Levure de boulangerie](#)

Code McCormick: [901300167](#)

Marque: [VAHINE](#)

Description du produit :

Levure de boulangerie

Id. : *Saccharomyces cerevisiae*

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Granules

Couleur: Beige

Arôme/Saveur: Caractéristique de la levure

Lieu de fabrication : France

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Levure de boulangerie		France

Les pays d'origine indiqués sur la fiche technique sont corrects au moment de la rédaction du document, cependant nous nous réservons le droit de changer les origines afin de continuer à approvisionner le produit.

Dénomination légale (si applicable)

Levure de boulangerie

Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage

Levure de boulangerie déshydratée

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	x		
Végétaliens	x		

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cacher	x		
Certification Cacher		x	
Certifiable Halal	x		
Certification Halal		x	
Certification "BIO" (Agriculture Biologique)		x	

Déclaration des Allergènes : en conformité avec la Directive 2000/13/EC et ses amendements

Composant	Présence		Nom de l'ingrédient et source
	Oui	Non	
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés		x	
Crustacés et produits dérivés		x	
Poissons et produits dérivés		x	
Œufs et produits dérivés		x	
Arachides et produits dérivés		x	
Soja et produits dérivés		x	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x	
Fruits à coque et produits dérivés		x	
Céleri et produits dérivés		x	
Moutarde et produits dérivés		x	
Sésame et produits dérivés		x	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO ₂)		x	
Lupin et produits dérivés		x	
Mollusques et produits dérivés		x	

Des mesures sont en place pour réduire les risques de contamination croisée, cependant une garantie d'absence totale de traces ne pourra pas être fournie.

Informations clients

Composant	Présence		Nom de l'ingrédient et source
	Oui	Non	
GRAINS			
Maïs (grain) et produits à base de maïs (grain)		x	
Autres céréales et produits à base de céréales		x	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés		x	
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères			
DIVERS			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure	x		Levure de boulangerie
Arômes			
Substance aromatisante naturelle		x	
Substance aromatisante		x	
Préparation aromatisante		x	
Arôme de fumée		x	
Arôme obtenu par traitement thermique		x	
Précurseur d'arôme		x	
Autre arôme		x	
Colorants			
Colorants azoïques		x	
Autres Colorants		x	

Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1752	KJ	C
	414	Kcal	C
Graisses	6,0	g	C
dont saturées	0,0	g	C
Glucides (disponibles)	40,0	g	C
dont sucres	0,0	g	C
Fibres	0,0	g	C
Protéines	0,0	g	C
Sel	0,00	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 12 mois

Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé.

Statut OGM

Ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM. Cela est vérifié par les déclarations de nos fournisseurs et par des certificats IP lorsque cela est applicable.

Ionisation

Dans le but d'informer le consommateur et d'être conforme à la réglementation en vigueur, McCormick a mis en place des mesures de contrôles et des procédures afin de vérifier que les herbes et les épices ne soient pas irradiées. Les spécifications d'achat stipulent que les herbes et les épices ne soient pas irradiées, cela est de plus vérifié lors des audits fournisseurs.

Spécifications

Physico-chimiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Humidité	%	< 8	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	mm	< 2,5	Développée par McC France

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	ufc/g	< 1000	NF EN ISO 4833
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	NF EN ISO 6888-1
Salmonella	/50g	Absence	NF EN ISO 6579
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

Ferreux:	1,5 mm
Non Ferreux:	1,5 mm
Inox:	2 mm

Conditionnement

Contenance : Etui de 8 sachets de 8g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Sachet	Complexe PET métallisé / LDPE
	Etui	Carton
Code Barre (EAN 13)	3179142054589	
Emballage secondaire	Carton	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	13179142054586	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable	PE
	Intercalaire	Papier

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 12 étuis de 6 sachets

Nombre de sur-emballages par palette: 216


	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	264 x 141 x 106 mm	0,85 Kg
Palette	1200 x 800 x 1099 mm	208 Kg

Conformité et autorisation

La société McCORMICK France certifie que tous ses produits sont transformés et conditionnés en accord avec le règlement Européen 178/2002 et répondent à toutes les exigences des réglementations françaises et européennes applicables.
De plus, tous nos produits sont en accord avec les politiques Qualité et Sécurité alimentaire de McCormick France.

Ce document a été rempli avec soin et en toute bonne foi par:

SIGNATURE:



NOM : Anne-Gaëlle TITAUT

POSITION: Coordinatrice Qualité Clients

DATE: vendredi 6 février 2015