



LEVURE DE BOULANGERIE SECHE ACTIVE SAF LEVURE

DEFINITION ET DESCRIPTION

- Définition :** Levure de boulangerie vivante séchée à basse température, afin de lui conserver son pouvoir fermentatif et de lui assurer une conservation très longue.
- Couleur :** Beige
- Aspect :** Sphérules
- Odeur :** Caractéristique de la levure de panification
- Activité :** Privée de son eau, la levure sèche est, à poids égal, beaucoup plus active que la levure fraîche.
1,5 Kg levure pressée \approx 500 g levure sèche

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Composition	Saccharomyces Cerevisiae 100 %
Caractéristiques physico-chimiques	Extrait sec (E.S.)..... 92 – 96 %
	Protéines (azote x 6,25) / E.S. 41 – 59 %
	Glucides totaux / E.S. 35 – 45 %
	Lipides totaux / E.S. 5 – 9 %
	Matières minérales / E.S. 4 – 8 %
	Valeur nutritionnelle (en Kcal)..... \approx 300 à 400 pour 100 g de levure
Caractéristiques microbiologiques	Coliformes totaux..... \leq 1000 CFU/g. de levure sèche
	Escherichia coli \leq 10 CFU/g. de levure sèche
	Salmonella Absence dans 25 g de levure sèche
	Staphylococcus aureus..... \leq 10 CFU/g. de levure sèche

CONDITIONNEMENT

Nos matériaux d'emballage sont garantis agréés pour l'alimentation humaine.

- Boîtes plastiques de 500 g
- Boîtes métalliques de 125g et 500g
- Sachets de 100g
- Sacs de 10 ou 25 kg
- Futs de 25 Kg
- Caisses outres de 12.5 Kg

MODE D'EMPLOI

Elle doit être obligatoirement réhydratée avant l'emploi :
Diluez-la dans 5 fois son poids d'eau, légèrement sucrée, à 35 / 38°C.
Laissez reposer 15 minutes puis incorporez dans la préparation et suivez votre mode de travail habituel.

CONSERVATION

Elle garde toutes ses propriétés lorsqu'elle est conservée dans un local sec et frais (< 25°C) dans son emballage d'origine jusqu'à la date d'expiration. La durée de vie est de deux ans à partir de la date de production.

Siège Social : 137, rue Gabriel Péri - BP 3029
59703 Maroix-st-Bascul Cedex - France

Tél. +33 (0)3 20 81 61 00

S.A. au capital de 260 000 € - RCS Roubaix-Tourcoing 349 065 047 - Siret 349 069 047 00008 - APE 100V - TVA Intr 349069047

Fax (production) +33 (0)3 20 81 61 01
(commercial) +33 (0)3 20 81 61 75

www.lesaffre.com



LESAFFRE
GROUP