

LEVURE PRESSEE « L'HIRONDELLE 42g »

04//01/2018

La levure est constituée de cellules vivantes d'un champignon unicellulaire obtenues par multiplication à partir d'une souche pure de « Saccharomyces cerevisiae ». Un gramme de levure pressée contient environ 10 milliards de cellules, chacune d'entre elles ne mesurant que quelques millièmes de millimètres.

APPLICATIONS

La levure « L'HIRONDELLE 42g » est une levure pressée qui convient parfaitement aux formules type pain français et viennoiserie. Elle répond à tous les procédés de panification traditionnels de boulangerie, viennoiserie : pains, brioches, pâtes à pizza. Associée à un diagramme de fermentation long, elle améliore les qualités gustatives de vos produits.

DOSAGE ET MISE EN ŒUVRE

Le dosage varie selon les formules et diagrammes de panification pratiqués. La levure pressée « L'HIRONDELLE 42g » est de préférence ajoutée sur la farine au début du frasage ou au cours du pétrissage.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES A L'EMBALLAGE :

| Analyse | Valeurs Indicatives en % |
|-------------------------|--------------------------|
| Extrait sec (ES) | ≥30 |
| Protéines/ES* | 38 - 48 |
| Glucides/ES* | 35 - 45 |
| Lipides cellulaires/ES* | 4 - 7 |
| Matières minérales/ES* | 4 - 8 |

*valeurs non contractuelles

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

La levure pressée « L'HIRONDELLE 42g » est produite selon un procédé biotechnologique dans des conditions rigoureuses d'hygiène de façon à apporter la meilleure garantie du produit au client.

| Germes | Analyse Microbiologique Type |
|----------------------------------|------------------------------|
| Coliformes thermorésistants 44°C | ≤10 ³ /g |
| Staphylococcus aureus | ≤10/g |
| Salmonella | Absence dans 25 g |

CONSERVATION

Afin de lui garder ses performances, la levure pressée « L'HIRONDELLE 42g » doit être stockée au froid dans une ambiance ventilée comprise entre 0 et +10°C (optimale +2°C à +4°C). Dans ces conditions, elle conserve ses propriétés jusqu'à sa date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

CONDITIONNEMENT

Le cube de 42 g est emballé sous un complexe en papier qui garantit la fraîcheur de la levure. Pour faciliter l'exposition et la vente au détail, les cubes de 42 g sont mis en barquette de 12 ou 24 unités, suremballée par une pellicule cellulosique.

Strasbourg, le 6 mai 2021

**CERTIFICAT D'ABSENCE
D'INGREDIENTS OU SUBSTANCES ALLERGENES**

Nous certifions que la levure de panification produite par la SIL FALA, pour la production des levures de Panification vendues sous les marques L'Hirondelle, Fala, Springer, Lesaffre Industrie, Hercules, Bruggeman, Klipfel, Coop, Levamax, Ecopack, Lievital, et Panéo, Hirondelle 1895 ne comportent aucun ingrédient ou substance mentionné dans l'annexe 2 du règlement UE 1169/2011 du 25 octobre 2011, reprise ci-dessous :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
 - b) maltodextrines à base de blé (1)
 - c) sirops de glucose à base d'orge
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Oeufs et produits à base d'oeufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
 - b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

Sophie SCHNEIDER
Responsable Qualité SIL FALA
LES AFFRE France

