



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : LEVURE CHIMIQUE

Descriptif produit : Sac de 5 sachets. Colis de 24 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 24.000 Sachet de 0.050 kg

Liste des ingrédients : Poudre à lever (diphosphate disodique (E450) et Carbonate acide de sodium (E500)), amidon de maïs.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poudre à lever (diphosphate disodique (E450) et Carbonate acide de sodium (E500))	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 60]

N° d'agrément : FR 60 175 001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/07/2022 09:21

N° de version : 3.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Levure chimique en sachet 10 g SAINTE LUCIE

Article : 224155

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Poudres à lever préparées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.8 (± 0,2)	Humidité	12 % (maximum 12%)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Utiliser le nombre de sachet de levure chimique nécessaire pour le volume de préparation à réaliser. L'ajouter à la farine et tamiser le tout. Dresser et enfourner pour faire réagir la levure, car l'action de la levure se fait à la chaleur. Attention à la proportion de sel qui est un modérateur de la levure. Dans les pâtes qui se fabriquent à chaud il est préférable d'attendre le parfait refroidissement, avant l'incorporation de la levure chimique. Dosage standard : De 20 à 30 g pour 1 kg de farine.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
0	0	0	0	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	0.05	0.06	1	Sachet			3162050009017
Pièce unitaire	0.01	0	0.2	Sachet			
Colis	1.2	1.44	24	Sachet		245x145x114	
Couche	27.6	0	552	Sachet	23		
Palette	276	352	5520	Sachet	230	1200x800x1290	
Pièce	0.01	0	0.2	Sachet			

Poids net égoutté : 0.05