

LEVURE MALTEE

PRESENTATION

Description :

La levure maltée est obtenue à partir de levure (souche : *Saccharomyces cerevisiae*) et de malt d'orge. La levure est cultivée sur un lieu à base de mélasse de betterave. L'addition du malt apporte une saveur délicatement sucrée à la levure.

Ingrédient(s) : Levure séchée, extrait de malt (7%).

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Cet aliment est recommandé pour sa teneur en protéines (riche en nombreux acides aminés indispensables) et en vitamines (B1, B2, B5, B6, PP, B12).

La levure maltée est principalement utilisée en saupoudrage et ajout dans diverses préparations culinaires.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles : (moyenne pour 100g)

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
• Humidité	Max. 6 %
• Glucides	34 à 38 g
• Protéines	43,7 à 51,9 g
• Lipides	4 à 8 g
• Cendres	4 à 8 g
• Sodium	0,15 à 0,7mg
• Potassium	18 à 28mg
• Phosphore	9 à 14mg
• Magnésium	1 à 2,5mg
• Valeur énergétique	245 Kcal 1025 KJ

CERTIFICATION

Codification douanière : 2102.20.11

Traçabilité :

Origine de la transformation : France

LEVURE MALTEE

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Contient du « **gluten** » (ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur le site de conditionnement et être un risque de contamination croisée : sésame, soja, moutarde, fruits à coques et lupin.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	<LMR	10 ppb
Organo-Phosphorés	<LMR	10 ppb
Pyréthroides	<LMR	10 ppb

Métaux lourds :

	Cible (mg/kg)
Plomb	<0,2
Cadmium	<0,2

Microbiologie :

	Cible
Flore totale	<5000 UFC/g
Coliformes totaux	<10 UFC/g
Levures	< 50 UFC/g
Moisissures	< 50 UFC/g
Salmonelles	Absence/ 25g
E.coli	Absence/ g

LEVURE MALTEE
CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
20 Kg	Sac papier cousu	-	OLEVMS20	3329486700202	2 mois	12 mois
3 kg	Sac papier cousu	Cabas blanc	OLEVMS3	3329486701032	2 mois	14 mois
250 g/6	Film transparent	Carton D	OLEVMC250	3329486701251	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Sac 20 kg	-	-	-	3	6	18	18
Sac 3kg	200*450*100	0.055	200*450*100	7	6	42	42
Carton D	250*215*180	0.199	503	14	8	112	672

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.