

Livendo Crème de Levain

Levain vivant prêt à l'emploi

DÉNOMINATION DE VENTE :

Levain de seigle vivant

DESCRIPTION :

Livendo Crème de Levain est un levain de seigle vivant prêt à l'emploi, sous forme liquide, de couleur brune.

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01

CONDITIONS D'UTILISATION :

Dose d'utilisation recommandée : de 5 à 15% du poids de farine.

Cette dose peut être ajustée en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

Livendo Crème de Levain est un levain vivant sous forme liquide : veillez à réduire la quantité d'eau de coulage d'une quantité équivalente à la dose lors de l'incorporation du levain.

Pour un usage professionnel uniquement, pas pour la vente au détail.

Les produits de boulangerie et de pâtisserie contenant cet ingrédient doivent être cuits avant d'être consommés.

INGREDIENTS :

Eau, Farine de seigle issue de l'agriculture biologique, Bactéries du levain, Levures du levain,

Lors de la fermentation, les levains produisent des acides organiques comme les acides acétique et lactique pouvant être détectés à l'analyse.

ALLERGENES :

Contient : seigle (gluten)

Utilisation de produits dérivés de soja comme nutriment de fermentation. Pas de détection de traces de soja dans le produit final selon les méthodes actuelles d'analyses (< 2.5 ppm - limite de détection)

Fabriqué sur un site de production utilisant des produits à base de gluten, soja, lait.

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES INDICATIFS :

Matière sèche	16 ± 2%
pH	≤ 4.4
Acidité (TTA)	≥ 27 ml (10g)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES :

Flore vivante garantie :

Bactéries du levain	≥ 10 ⁹ CFU/g
Levures du levain	≥ 10 ⁶ CFU/g

Flore totale	≤ 10 ⁵ CFU/g
Coliformes totaux	≤ 1000 UFC/g
Moisissures	≤ 1000 CFU/g
E. coli	≤ 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	Absence /1g
Salmonelles	Absence /25g

VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES:

(Pour 100g)

Energie	49,8 kcal
Matières grasses	< 0,6 g
dont Acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	7 g
dont sucre	<0,2 g
Fibres alimentaires	2,3 g
Protéines	2,4 g
Sel	0,87 g

DURÉE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE :

Livendo Crème de Levain conserve ses fonctionnalités pendant 8 semaines, à partir de la date de production, dans son emballage d'origine non ouvert et stocké à une température comprise entre 2 et 6°C.

Date de révision : 10/08/23

PACKAGING :

Livendo Crème de Levain peut être conditionné en bidon, à un poids net de 5kg
Particularité : présence d'un bouchon dégazeur.

ASPECT REGLEMENTAIRE :

OGM	Les ingrédients mis en œuvre dans ce produit ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE. En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par rayonnements ionisants selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et leurs modifications.
Contaminants	Ce produit est conforme aux dispositions du règlement UE n°2023/915.
Emballage	L'emballage en contact direct avec le produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N°1935/2004 et ses modifications.
Sécurité	Ce produit ne répond pas aux critères de classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 et ses modifications. Fiche de Données de Sécurité non obligatoire conformément à l'article 31 du règlement (CE) N°1907/2006 (REACH) et ses modifications.
Nanotechnologie	Les nanomatériaux sont définis dans plusieurs réglementations selon les termes suivants : « Nanomatériaux manufacturés » dans le règlement (UE) 2015/2283, « Substances à l'état nanoparticulaire » dans le décret français n°2012-232, « Nanomatériaux » dans la recommandation de la commission européenne 2011/696/UE. Ce produit et les matières premières mises en œuvre lors de sa production ne répondent pas aux définitions sus-citées.

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la réglementation française et européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances. Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux réglementations et usages de leurs secteurs d'activité et de leurs zones géographiques. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer de la version de ce document.

Date de révision : 10/08/23

Sophie SCHNEIDER
Responsable Qualité
Lesaffre Panification France



2/2

