



# Levure chimique 1,5 kg "alsacienne"

## MOENCH



### LES PLUS PRODUIT

- Sans colorant
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Poudre à lever spéciale pour pâtisseries.

**Recommandations d'emploi :** il est très important de ne jamais mouiller la levure chimique « alsacienne » MOENCH. Ne jamais la mélanger à des ingrédients liquides ou chauds. On obtient de meilleurs résultats en tamisant la levure chimique « alsacienne » MOENCH avec la farine. Pour les pâtes à choux, l'incorporer en dernier lieu.

**Liste d'ingrédients :** diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs, acidifiant : acide citrique.

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :**

- présents dans la recette : -.
- peut contenir : gluten-blé, lait, œuf.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit tel que vendu
Energie	390 kJ / 95 kcal
Graisse s	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	20 g
- dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	<0,5 g
Protéines	<0,5 g
Sel	42 g

La levure chimique est un ingrédient qui, incorporé en petites quantités dans vos recettes, apporte peu de calories.

La seule source de calorie dans la levure chimique « alsacienne » ALSA est l'amidon, qui est un glucide complexe.

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui



# Levure chimique 1,5 kg "alsacienne"

## MOENCH

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007** modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 120 jours.

#### **Mode de conservation du produit :**

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver dans un endroit frais et sec à température ambiante inférieure à 25°C.

**Qualité** : Norme ISO 9001:2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

**Plan de palettisation (palette 1200\*800) :**

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLÉE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13		POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	3011360038562	CT6 Levure chimique 1,5kg		1,500	1,595	150,00	100,00	225,00	3,375				
CARTON	3011363856033	6		UC/Cart	9,000	9,931	318,00	241,00	317,00	24,294			
COUCHE	8722700254355	12	CARTON	72	UC/Che	108,000	119,172	1200,00	800,00	317,00	304,320		
PALETTE	8722700254362	3	COUCHE	36	CARTON	216	UC/Pal	324,000	382,516	1200,00	800,00	1096,00	1,052

**Code douanier** : 21023000

#### **NOUS CONTACTER**

UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)



Vous pouvez également nous contacter par mail :

**Qualite.foodsolutions@unilever.com**