

 **LEVIT Fermenta**

Données de base

Dénomination spécifique:	produit de panification
BAKELS numéro d'article:	12671124
Pistor numéro d'article:	566
GTIN-13:	7610103120241
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	18 x 25 kg / 450 kg
Durée de conservation à partir de production:	180 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

Farine de **froment** gonflement, farine de malt de **froment**, levain sec de **seigle** (farine de **seigle**), levain sec de **froment** (farine de **froment**, farine de malt de **froment**), poudre de fruits acerola (porteur: amidon de manioc), levure, bactéries d'acide lactique, enzymes.

Possibilités d'utilisation

- ✓ produit de base pour la préparation du levain / levain sec
- ✓ pour l'utilisation directe ou en levain de pâte à la place d'un levain à base de levure
- ✓ pour toutes les sortes de farine, de préférence avec des farines rustiques
- ✓ pain normal, pain spécial, produits de petite boulangerie, pain au levain

→ demandez nos propositions de recettes

Caractéristiques du produit

- ✓ idéale pour la préparation du levain, avec l'existence des cultures de levain actives
- ✓ adjonction directe, suppression du levain de pâte
- ✓ permet une confection de pain au levain très rationnelle
- ✓ augmente l'absorption de d'eau
- ✓ rend l'arôme et le goût du pain plus intense
- ✓ meilleure conservation de la fraîcheur

Dosage

selon l'application 30-50 g par litre de liquide
(20-40 g par kg de farine)

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1478 352	kJ kcal
Lipides, dont	1.7	g
Acides gras saturé	0.2	g
Glucides, dont	70.3	g
Sucre	0.9	g
Protéines	10.5	g
Teneur en cendres, dont	0.8	g
Sel	0.03	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	6.5	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	10.2	g

Propriétés sensorielles

Apparence	beige, brunâtre
Odeur	aromatique, comme céréales, légèrement acide
Goût	comme céréales, légèrement acide
Texture	fin, poudreux

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	10'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	100
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de froment gonflement, farine de malt de froment, levain sec de seigle, levain sec de froment
Lait (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Oeuf (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poissons (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fèves de soja (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque (noix) ⁽²⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuète (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésame (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céleri (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dioxyde de soufre et sulfites	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

(2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de queensland et leurs dérivés.

La risque d'une contamination croisée est sous contrôle: Oui Non

Information sur le pays de production et conformité

Pays de production	Suisse	
Végétarisme	<input type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien <input checked="" type="checkbox"/> végétarien	
Certification biologique		
Confirmation	Tous les produits délivrés remplissent les exigences définies dans la législation Suisse sur les denrées alimentaires, en particulier concernant la traçabilité, l'hygiène, les allergènes ou d'autres résidus et matières étrangères. Dans la production, ni matières génétiquement modifiées, ni matières traitées par rayonnement ionisé, ne sont utilisées. La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tél.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Signature