

**LEVURE MALTEE EN PAILLETES 3kg****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 milieu 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%) (gluten).

**Process de fabrication :****Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

La levure maltée pourra être appréciée pour enrichir de nombreuses préparations culinaires. Saupoudrez-la sur vos salades, crudités, yaourts, soupes, sauces pour profiter de sa saveur et de ses atouts nutritionnels. La levure maltée est riche en protéines végétales qui permettent de diversifier vos apports en protéines. Elle est également riche en vitamines du groupe B.

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100g</b>
Energie.....	321,2 kcal / 1345,6 kJ
Matières grasses.....	4,8 g
dont acides gras saturés.....	1,6 g
Glucides.....	9 g
dont sucres.....	9 g
Fibres alimentaires.....	27 g
Protéines.....	47 g
Sel.....	0,5 g
Thiamine (vitamine B1).....	41 mg
Riboflavine (vitamine B2).....	4 mg

**CERTIFICATION**

**Codification douanière :** 2102.20.11

**Traçabilité :**

**Origine de la transformation :** France

**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

**LEVURE MALTEE EN PAILLETES 3kg****Allergènes :**

Contient du gluten.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

**Critères microbiologiques :**

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

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	<LMR
<b>Organo-Phosphorés</b>	<LMR
<b>Pyréthroides</b>	<LMR

**Métaux lourds :**

	<b>Cible mg/kg ou ppm</b>
<b>Plomb</b>	< 0,2
<b>Cadmium</b>	< 0,2

**LEVURE MALTEE EN PAILLETES 3kg**
**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
3 kg	Papier kraft blanc	Sac	OLEVMS3	3329486701032	2 mois	14 mois

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

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Sac 3 kg	250*620*100	-	7	6	42	42

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

