



## Fiche technique

## LEVURE FRAICHE BIOLOGIQUE

|                        |  |
|------------------------|--|
| Caractéristiques :     | Levure* fraîche pour la boulangerie<br><i>*issue de l'agriculture biologique</i>                 |
| Ingrédients :          | Farine de blé*, levure, amidon de pommes de terre*<br><i>*issus de l'agriculture biologique</i>  |
| Certification :        | Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991 |
| Valeurs sensorielles : | Aspect : marron clair<br>Odeur : typique<br>Goût : typique, légèrement acide                     |
| Pureté :               | 99.90%   |
| Impuretés :            | Libre de tous organismes nuisibles   |
| Résidus :              | Conforme à la législation  |
| Mycotoxines :          | Conforme à la législation  |
| Métaux lourds :        | Conforme à la législation  |
| OGM :                  | Néant  |
| Allergènes :           | néant  |
| Emballage :            | Sac en papier avec intérieur en PE   |
| Conditionnement :      | 12x1kg   |
| Conservation :         | Dans un endroit frais et sec (8°C)   |
|                        | Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire                        |

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
 mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)