



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: **1-42-012516**
Ident/Release: **F9046/001**
Identification produit: **Levure Chimique boite 1,5kg**

Page: 1/4



Déclaration

Dénomination légale: Poudre à lever spéciale pour pâtisseries
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit: Bien refermer l'étui après utilisation., À consommer rapidement après ouverture, À conserver dans un endroit sec et frais.
Unité de conditionnement: L'étui contient 1 sachet de 1,5 kg.
Poids net: 1,5 kg
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant fin : voir sur le dessus de l'étui 24 mois
Nomenclature douanière: 2102300000

Informations logistiques

		Unité Consommation	Unité d'expédition	Couche	Palette
		Consumer Unit	Case	Layer	Palett
GTIN	GTIN	3506170016294	03506170016300	/	03506170016317
Nombre UC	Number of CU	1	6	72	216
Nombre UE	Number of cases	/	1	12	36
Nombre Couche	Number of layers	/	/	1	3
Poids net	Net weight	1500 G	9 KG	108 KG	324 KG
Poids brut	Gross weight	1595 G	9,931 KG	119,172 KG	382,516 KG
Longueur (cm)	Length (cm)	15	31,8	120	120
Largeur (cm)	Width (cm)	10	24,1	80	80
Hauteur (cm)	Height (cm)	22,5	31,7	32	109,6



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: **1-42-012516**
Ident/Release: **F9046/001**
Identification produit: **Levure Chimique boite 1,5kg**

Page: 2/4

Liste d'ingrédients

diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs, acidifiant : acide citrique.

Traces éventuelles de : **GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Dosage : 5 à 25 g par livre de farine selon recettes.

Recommandations et mode d'emploi

Il est très important de ne jamais mouiller la levure chimique "alsacienne" MOENCH spéciale pour pâtisseries.

Ne jamais mélanger la levure chimique "alsacienne" MOENCH 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)

Proportions d'emploi:

- Sablés et Petits Beurre:

5 à 10 g par livre de farine

- Cakes, Madeleines, Biscuits, Beignets, Gênoise, Entremets secs:

15 g par livre de farine

- Pâte à choux, gâteaux secs:

10 g par livre de farine

- Croquets, Milanais, Nantais, Parisiennes, Croquignoles:

25 g par livre de farine

- Pâtes d'amandes p/fonds, Macarons, Massepains, Meringues italiennes, Rochers, Palais de Dames, Friands:

5 g par livre de farine

		Produit non préparé	
	Unité	100G	GDA (%)
Energie	kJ	390	5
Energie	kcal	95	5
Matières grasses	g	0	
- Acides gras saturés	g	0	
Glucides	g	20,0	7
- Sucres	g	0	
Fibres alimentaires	g	0,2	
Protéines	g	0,1	< 1
Sel	g	42,00	700

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012516	Page:	3/4
Ident/Release:	F9046/001		
Identification produit:	Levure Chimique boite 1,5kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☒	☐		
- blé	☐	☒	☐		
- seigle	☐	☐	☐		
- orge	☐	☒	☐		
- avoine	☐	☐	☐		
- épeautre	☐	☐	☐		
- kamut	☐	☐	☐		
- souches hybrides	☐	☐	☐		
Crustacés et dérivés	☐	☐	☒		
Mollusques et dérivés	☐	☐	☒		
Œufs et dérivés	☐	☒	☐		
Poisson et dérivés	☐	☐	☒		
Arachide et dérivés	☐	☐	☒		
Soja et dérivés	☐	☒	☐		
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☐	☒	☐		
- lactose	☐	☒	☐		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☐	☒	☐		
- amandes	☐	☒	☐		
- noisette	☐	☒	☐		
- noix	☐	☐	☐		
- noix de cajou	☐	☐	☐		
- noix de pécan	☐	☐	☐		
- noix du Brésil	☐	☐	☐		
- pistache	☐	☐	☐		
- noix de Macadamia	☐	☐	☐		
- noix de Queensland	☐	☐	☐		
Céleri et dérivés	☐	☐	☒		
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒		
Sésame et dérivés	☐	☐	☒		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg: _____	☐	☐	☒		



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012516	Page:	4/4
Ident/Release:	F9046/001		
Identification produit:	Levure Chimique boite 1,5kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1000000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	☐	☒
contient du porc	☐	☒
contient du boeuf	☐	☒
contient du mouton	☐	☒
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	☒	☐
adapté aux végétaliens	☒	☐
Certificat HALAL (musulman)	☐	☒
Certificat Kosher (juif)	☐	☒
Certificat BIO	☐	☒
Ovo-végétariens	☒	☐
Lacto-végétariens	☒	☐