

LIVENDO ACIDIFIANT POUR PATE AS75L

DESCRIPTION

LIVENDO ACIDIFIANT POUR PATE AS75L est un acidifiant pour pâte liquide. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

Dose d'utilisation recommandée : 2 % du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

COMPOSITION

Levain de seigle (eau, farine de seigle, bactéries et levures du levain),
 acidifiant : acide acétique;
 Épaississant: Gomme xanthane;
 Farine de blé maltée;
 Agent de traitement de la farine: acide ascorbique

VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	50	Kcal
	208	kJ
Lipides	0.30	g
(dont : Acides gras saturés)	0.04	g
Glucides	10.90	g
(dont : sucres)	1.40	g
Fibres	3.40	g
Protéines	1.10	g
Sodium	0.00	g

ALLERGENES

Selon la réglementation européenne en vigueur, voir attestation détaillée jointe.

Contient : gluten

Sur site : gluten



DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois dans son emballage d'origine, fermé. A conserver dans un endroit frais et sec, à une température <25°C.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

Germes totaux	≤ 10 ⁵ ufc / g
Coliformes totaux	≤ 1000 ufc / g
E. Coli	≤ 10 ufc / g
Staphylococcus aureus	≤ 10 ufc / g
Moisissures	≤ 1000 ufc / g
Salmonelles	Absence dans 25g

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

Matière Sèche	15 +/- 2%
TTA (acidité totale)	75 +/- 5 ml
pH	≤ 3.9

ASPECT REGLEMENTAIRE

Ce produit est garanti conforme aux réglementations françaises et européennes en vigueur.

Il appartient aux utilisateurs de vérifier la conformité du produit à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.



LIVENDO ACIDIFIANT POUR PATE AS75L

En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (1)	Présence volontaire	Peut contenir
Céréales à Gluten et dérivés	Oui	Oui
Lupin ou dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Mollusques ou dérivés	Non	Non
Œufs ou ovoproduits	Non	Non
Poissons et dérivés	Non	Non
Arachide ou produits d'arachide	Non	Non
Soja ou produits de soja	Non	Non
Lait ou produits laitiers (inclus le lactose)	Non	Non
Fruits à coque ou produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites < 10mg/kg ou 10mg/litre en SO2 total	Non	Non

Allergènes (1) tels que définis à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011 modifié.

Pour limiter autant que possible le risque de contamination croisée, nous avons mis en œuvre des procédés qualifiés au regard de ce risque qui est suivi par nos études HACCP en nous basant sur les normes fixées dans le Codex Alimentarius.

Anne de la Pintièrre

Responsable Qualité



**LIVENDO ACIDIFIANT POUR PATE
AS75L****ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM**

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : F900027/1 ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 qui remplace la Directive 90/220/CE.

Toute garantie à ce sujet peut être donnée.

En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Anne de la Pintière

Responsable Qualité

**ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION****LIVENDO ACIDIFIANT POUR PATE
AS75L**

Nous, soussignés Service Qualité de LIS France, certifions qu'il n'y a aucun traitement d'ionisation dans notre process de fabrication.

Anne de la Pintière

Responsable Qualité

Les informations sont vraies et exactes au meilleur de nos connaissances, mais cette fiche ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite ni comme une condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer des conditions et des utilisations possibles du produit conformément en particulier aux lois et règlements en vigueur dans le pays d'utilisation.





LIVENDO DOUGH ACIDIFIER AS75L

DESCRIPTION

LIVENDO DOUGH ACIDIFIER AS75L is a dough acidifier in liquid form. The color may vary slightly from batch to another batch.

Level of use : 2 % of flour weight, according to the process of bakery and the wished result.

Shelf life and storage conditions

12 months in its unopened original packaging, to keep in dry and cool place (Max.: 25°C).

COMPOSITION

Rye sourdough (Water, rye flour, sourdough bacteria and yeast),
 Acid: Acetic acid;
 Thickener: Xanthan Gum;
 Malted wheat flour;
 Flour Treatment Agent: Ascorbic acid

TYPICAL NUTRITIONAL VALUES

For 100g of product

Energy	50	Kcal
	208	kJ
Fat	0.30	g
(with : Saturated fatty acids)	0.04	g
Carbohydrates	10.90	g
(with : Sugar)	1.40	g
Fibers	3.40	g
Proteins	1.10	g
Sodium	0.00	g

ALLERGENS

According to European and French regulation inforce, See the detailed attestation herewith.

Contains : gluten (wheat)

On site : gluten (wheat)



TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Total flora	≤ 10 ⁵ cfu / g
Total coliforms	≤ 1000 cfu / g
E. Coli	≤ 10 cfu / g
Staphylococcus aureus	≤ 10 cfu / g
Moulds	≤ 1000 cfu / g
Salmonella	Absence in 25g

TYPICAL CHEMICAL ANALYSIS

Dry matter	15 +/- 2%
TTA (total acidity)	75 +/- 5 ml
pH	≤ 3.9

REGULATORY ASPECT

This product is garanted conform with french and european regulations in force.
 It is the responsibility of the user to check the conformity of the product with the local regulation in force.

According to European and French regulations about allergens

MAINS ALLERGENS (1)	Voluntary Presence	May contain
Cereals containing gluten and products thereof	Yes	Yes
Lupin and products thereof	No	No
Crustaceans and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soybeans and products thereof	No	No
Milk and products thereof (including lactose)	No	No
Nuts and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Sulphur dioxide and sulphites (< 10mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂)	No	No

Allergens (1) as defined by Annex II of Regulation (EU) 1169/2011 amended

To minimize the risk as much as possible of cross contamination, we created qualified methods regarding this risk, followed up by our HACCP studies according to the norms settled in Codex Alimentarius.

Anne de la Pintièrre

Quality Manager



LIVENDO DOUGH ACIDIFIER AS75L**ORIGIN - NO GMO ATTESTATION**

We hereby certify that ingredients used in the production of the reference : F900027/1 in Lesaffre Ingredients Services does not contain Genetically Modified Organisms (GMO), as defined by 2001/18/EC European Law dated 12 March 2001 which stand in for 90/220/EC European Law.

As a consequence, we guarantee that this product is not subject to any further conditions of labelling regarding the directives 1829/2003 and 1830/2003.

Anne de la Pintière

Quality manager

**ORIGIN - NO IONISATION ATTESTATION****LIVENDO DOUGH ACIDIFIER AS75L**

We, quality Service of LIS France, hereby certify that there is no treatment of ionization in our process of manufacture.

Anne de la Pintière

Quality Manager

The information is true and correct to the best of our knowledge, but this form should not be considered an express or implied warranty, or as a condition of sale of this product. The next version of this document will not be sent automatically. It is the responsibility of the user to ensure the conditions and possible uses of the product, in particular in accordance with laws and regulations in force in the country of use.

