

LEVURE DE BIÈRE

LEVURE DE BRASSERIE

40% min. de protéine

Origine : Lituanie

Fiche technique

Date : 29/08/2008

Révision : 17/04/2019

Code : NL00010

Matière première exclusivement réservée à la fabrication d'aliments pour animaux
(Conforme au catalogue des matières premières – N° 12-1-5)

Description La Levure de Bière est une poudre fine brun clair issue d'une fermentation naturelle des cellules *Saccharomyces Cerevisiae*.
La Levure a une importance significative dans l'alimentation des animaux grâce à sa valeur nutritionnelle élevée et à ses effets prophylactiques reconnus.
La levure ne contient aucun additif ni conservateur, aucune substance toxique. Elle n'a pas subi de traitement chimique ou antibiotique. Tous les éléments mentionnés ci-dessous sont d'origine naturelle.

Analyse chimique

Humidité :	Max. 8,00 %
Protéine brute :	Min. 40,00 %
Cendre :	Max. 6,00 %
Matière grasse :	2,00 %
pH :	Min. 4,50

Analyse microbiologique

Nombre total de micro-organismes :	Max. 10 000 CFU/1g
Escherichia coli :	Max. 1CFU/1g
Coliformes :	Max. 10 CFU/1g
Salmonelle :	Absence dans 25 g

Granulométrie

> 1.00 mm -	0.0-0.3%
> 0.25 mm -	2.0-10.0%
> 0.15 mm -	10.0- 20.0%
> 0.09 mm -	23.0-36.0%
< 0.09 mm -	36.0-60.0%

Métaux lourds

Plomb :	< 3 mg/kg
Arsenic :	< 1 mg/kg
Cadmium :	< 1 mg/kg
Mercure :	< 0,1 mg/kg

Conformément à la Directive CE 2002/32

OGM Le produit ne contient aucun organisme génétiquement modifié et n'est pas produit à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Conditionnement Sacs papier de 25 kg sur palettes de 1000 kg.
Big bags de 1000 kg sur palettes

Conservation 24 mois à partir de la date de production.
Stocker dans un endroit frais et sec à l'abri des insectes.

