



**Norme  
internationale**

**ISO 23983**

**Produits alimentaires —  
Caractéristiques de la levure fraîche  
et sèche de boulangerie**

*Food products — Characteristics of fresh and dry baker's yeast*

**Première édition  
2025-09**

*ISO Standards*  
*(<https://standards.iteh.ai>)*  
*Document Preview*

ISO 23983:2025

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a711b607-74d3-4d5e-b1e3-90dcc6ab2c84/iso-23983-2025>

iTeh Standards  
(<https://standards.itih.ai>)  
Document Preview

ISO 23983:2025

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/a711b607-74d3-4d5e-b1e3-90dcc6ab2c84/iso-23983-2025>



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2025

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8  
CH-1214 Vernier, Genève  
Tél.: +41 22 749 01 11  
E-mail: [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

# Sommaire

Page

|                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Avant-propos</b>                                                                       | <b>iv</b> |
| <b>Introduction</b>                                                                       | <b>v</b>  |
| <b>1 Domaine d'application</b>                                                            | <b>1</b>  |
| <b>2 Références normatives</b>                                                            | <b>1</b>  |
| <b>3 Termes et définitions</b>                                                            | <b>1</b>  |
| <b>4 Caractéristiques du produit</b>                                                      | <b>2</b>  |
| 4.1 Généralités                                                                           | 2         |
| 4.2 Utilisation du produit                                                                | 3         |
| 4.3 Conservation                                                                          | 3         |
| 4.4 Poids du produit                                                                      | 4         |
| 4.4.1 Levure en blocs et en granulés                                                      | 4         |
| 4.4.2 Levure liquide                                                                      | 4         |
| 4.4.3 Levure sèche de boulangerie                                                         | 4         |
| 4.5 Traçabilité                                                                           | 4         |
| <b>5 Caractéristiques d'application</b>                                                   | <b>4</b>  |
| 5.1 Activité fermentaire pour l'usage de levure fraîche de boulangerie                    | 4         |
| 5.2 Activité fermentaire pour l'usage de levure sèche de boulangerie                      | 4         |
| <b>6 Caractéristiques physico-chimiques</b>                                               | <b>5</b>  |
| 6.1 Matière sèche                                                                         | 5         |
| 6.1.1 Levure fraîche de boulangerie                                                       | 5         |
| 6.1.2 Levure sèche de boulangerie                                                         | 5         |
| 6.2 Azote                                                                                 | 6         |
| 6.3 pH                                                                                    | 6         |
| <b>7 Microbiologie</b>                                                                    | <b>6</b>  |
| 7.1 Généralités                                                                           | 6         |
| 7.2 Dénombrement total                                                                    | 6         |
| 7.3 Coliformes                                                                            | 7         |
| 7.4 <i>Escherichia coli</i>                                                               | 7         |
| 7.5 <i>Salmonella</i>                                                                     | 7         |
| 7.6 <i>Listeria monocytogenes</i>                                                         | 7         |
| 7.7 Staphylocoques à coagulase positive (y compris <i>Staphylococcus aureus</i> )         | 7         |
| <b>Annexe A (informative) Valeurs typiques présentant un intérêt pour le consommateur</b> | <b>8</b>  |
| <b>Bibliographie</b>                                                                      | <b>12</b> |

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

L'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse [www.iso.org/brevets](http://www.iso.org/brevets). L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir [www.iso.org/avant-propos](http://www.iso.org/avant-propos).

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse [www.iso.org/fr/members.html](http://www.iso.org/fr/members.html).