

SPECIFIKAČNÍ LIST DROŽDÍ SAF INSTANT - 10 g

Výrobek	Droždí sušené Saf Instant 10 g
Složení	Kmenová kultura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> >98,5% emulgátor: sorbitan monostearat (E491)<1,5%
Barva	Běžově krémová
Struktura	Sypký granulát
Vůně	Charakteristická pro pekařské droždí
EAN kód	30023376
Balicí materiál	Droždí v 10 g sáčcích je baleno v ochranné atmosféře. Balicí materiál je schválen pro balení potravin.
Sklad. podmínky	do 25 °C v suchu a chladu
Doba trvanlivosti	Vyznačena na obalu každého sáčku. Doba trvanlivosti je 2 roky ode dne balení.



Charakteristika

Francouzské instantní dehydrované droždí s dlouhou lhůtou spotřeby. Dávkuje se v množství cca 1 - 2 % na množství mouky. Droždí může být smícháno s moukou nebo přímo přidáno do těsta v procesu mísení. Je vhodné pro ruční zpracování kynutých těst i pro přípravu těst v domácích pekárnách.

Aktivita

Fermentační aktivita (ml CO ₂)	125 ml ± 10
---	-------------

Fermentační síla identická s čerstvým droždím (1 díl sušeného na 3-4 díly čerstvého droždí).

GMO

Výrobce nepoužívá žádné geneticky modifikované přísady. Kmeny bakterií nejsou GMO a výrobní postup nemá žádný efekt, který by mohl způsobovat genetickou modifikaci.

Lepek

Výrobce cíleně používá surovin a pomocných materiálů, které lepek neobsahují, a droždí je tudíž vhodné pro bezlepkovou dietu.

Tímto výrobce prohlašuje, že výrobek dodávaný zákazníkům je v souladu s touto specifikací a českým právem. Výrobce má certifikován systém HACCP.