

SPECIFIKAČNÍ LIST PEKAŘSKÉ DROŽDÍ SUŠENÉ SAF INSTANT Red - 0,5 kg

Výrobce	SOCIETE INDUSTRIELLE LESAFFRE 137, rue Gabriel Péri 59703 Marcq-en-Baroeul Francie
Výrobek	Pekařské droždí sušené Saf Instant Red Přidává se přímo při míchání, vhodný pro přípravu těst s nízkým nebo žádným obsahem cukru (0-10% cukru váhy mouky).
Složení	Kmenová kultura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> >98,5% emulgátor: sorbitan monostearat (E491)<1,5%
Balicí materiál	Balicí materiál je schválen pro balení potravin
Paletizace	Paleta EUR - 880 kg
Skladovací podmínky	do 25 °C v suchu a chladu
Doba trvanlivosti	Je vyznačena na obalu každého sáčku. Doba trvanlivosti je 2 roky ode dne balení.

Barva	Béžově krémová
Struktura	Sypký granulát
Vůně	Charakteristická pro pekařské droždí
Výhody	Dlouhá doba trvanlivosti, snadné uskladnění, stabilita, spolehlivost
Aktivita	Fermentační síla identická s čerstvým droždím (1 díl sušeného na 3-4 díly čerstvého droždí)
Balení	Vakuově balené sáčky po 500g, 125 g, 10 g a 5, 10, 15 a 25 kg. Droždí v 10 g sáčcích je baleno v ochranné atmosféře.

Fyzikálně - chemická analýza

- Sušina	[%/sušina]:	93-97 %
- Bílkoviny (dusík x 6,25)	[%/sušina]:	41-59 %
- Glycidy	[%/sušina]:	35 - 45 %
- Lipidy	[%/sušina]:	5 - 9 %
- Minerální látky	[%/sušina]:	4 - 8 %
- Energie	[kcal]:	300 - 400 na 100g droždí

Mikrobiologická analýza

- Coli Total	: < 1 000	na 1 g sušeného droždí
- E.Coli	: < 10	na 1 g sušeného droždí
- Salmonella	:	0 v 25g
- Staphylococcus aureus	: < 10	na 1 g sušeného droždí

Použití

Droždí může být smícháno s moukou nebo přímo přidáno do těsta v procesu mísení.

GMO

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

Výrobce má certifikován systém HACCP.

30.6.2008

Přeloženo z anglického originálu.