



ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ ГОСТ Р 54845-2011, сорт «высший» 500г; 10кг; 15кг

<u>Изготовитель</u>	ООО «САФ-НЕВА» 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 110.
<u>Адрес производства</u>	В - 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 106. У - 301605, Россия, Тульская обл., г. Узловая, ул. Дружбы, стр2.
<u>Состав</u>	Дрожжи <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , эмульгатор (Е 491 - сорбитан моностеарат).
<u>Способ применения</u>	Размешать дрожжи в муке перед началом замеса или добавить в тесто в начале замеса. Избегать непосредственного контакта дрожжей с охлажденной водой или льдом.
<u>Рекомендуемая дозировка</u>	В зависимости от содержания сахара, качества муки, рецептуры, способа тестоведения и условий производства: 0,2 – 3,0% от массы муки; 0,2 – 0,4% опарный способ; 0,6 – 1,5% безопарный ускоренный способ тестоведения.
<u>Органолептиче ские показатели</u>	Внешний вид: мелкие гранулы цилиндрической формы. Цвет: от светло-желтого до светло-коричневого. Запах: свойственный сушёным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус: свойственный сушёным дрожжам, без постороннего привкуса.
<u>Физико- химические показатели</u>	Массовая доля влаги не более 8,0 %. Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70мм) не более 60 минут.

**Микробиологи
ческие
показатели**

Наименование показателя		Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
	БГКП (колиформы)	0,01
	<i>S. aureus</i>	0,1

**Показатели
безопасности**

Токсичные элементы	
Наименование вещества (элемента)	Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Свинец	1,0
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,2
Ртуть	0,03

Отсутствие генетически измененных организмов

Штаммы дрожжей *Saccharomyces cerevisiale*, используемые компанией Lesaffre для производства дрожжей хлебопекарных сухих быстродействующих не являются генетически модифицированными организмами согласно определению Директивы Европейского Союза 2001/18/CE от 12 марта 2001 года, заменившей Директиву 90/220/CE. Эти штаммы происходят из лабораторий Научно-исследовательского отдела компании Lesaffre, и любая гарантия по данному вопросу может быть предоставлена.

Упаковка

Дрожжи хлебопекарные сушеные упакованы по 500г в вакуумные пакеты из многослойного полимерного материала. Допускается не более 0,5% мягких упаковок в партии. Пакеты по 500г укладывают в упаковку из гофрированного картона.

Дрожжи хлебопекарные сушеные для промышленного использования упакованы в вакуумные пакеты из многослойного полимерного материала и каждый пакет упакован к гофрокороб.

Фасовка продукции	Кол-во пакетов в гофрокоробе, шт	Кол-во гофрокоробов на паллете, шт	Масса паллеты (нетто)
500 г	20	81	810
10 кг	1	102	1020
15 кг	1	48	720

Маркировка

Пищевая ценность в 100 г продукта:
Белки – 49 г; Жиры – 6,0 г; Углеводы – 40 г.
Энергетическая ценность – 410 ккал/1730 кДж.

Способ дистрибуции

Хлебопекарные сушеные дрожжи транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых продуктов, действующими для соответствующего вида транспорта.
При перевозке, погрузке и выгрузке дрожжи хлебопекарные сухие должны быть предохранены от атмосферных осадков.

Хранение

Упакованные сушеные хлебопекарные дрожжи хранят в складском сухом, чистом, вентилируемом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей на стеллажах или поддонах, с температурой внутри склада не более 15 °С.
Не допускается хранение совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению.
Рекомендуется вскрытую упаковку дрожжей плотно закрыть и хранить в холодильнике не более одной недели.

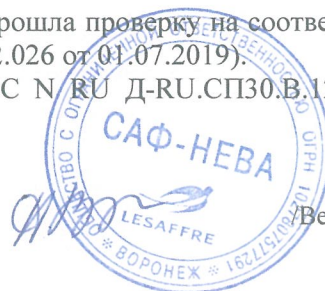
Срок годности

12 месяцев от даты изготовления.

Гарантии качества

Система менеджмента качества прошла проверку на соответствие стандарта ISO 22000:2018 (сертификат №19.1052.026 от 01.07.2019).
Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.СП30.В.1226 от 05.07.2018 по 04.07.2021

Дата: 10.07.2019г.
Начальник отдела контроля качества
ООО «САФ-НЕВА» филиал в г. Воронеж
e-mail: n.vetrova@lesaffre.com



Ветрова Н.Г./