



ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ
«Саф-Левюр»
ТУ 10.89.13-036-48975583-2018

Изготовитель

ООО «САФ-НЕВА»

Юридический адрес: 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 110.

Адрес производства: 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 106.

Состав

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, эмульгатор (Е 491 - сорбитан моностеарат).

Рекомендации по применению

Добавить дрожжи «Саф-Левюр» в теплую воду 38°C (из расчета 0,5л воды на 100г дрожжей «Саф-Левюр»). Дать постоять около 10 минут. Хорошо перемешайте и используйте по Вашему рецепту.

Рекомендуемая дозировка

5÷10 г (1÷2 чайные ложки) дрожжей «Саф-Левюр» на 1 кг муки в зависимости от рецепта.

Органолептические показатели

Внешний вид: сферических гранул.

Цвет: от светло-кремового до коричневого.

Запах: специфический, свойственный активным сухим дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного и плесени.

Вкус: свойственный сухим дрожжам.

Физико-химические показатели

Влажность в день выработки не более 7,5 %.

Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70мм) не более 45 минут. *Примечание: при хранении дрожжей в сухом прохладном месте, подъемная сила дрожжей уменьшается на 2,0% ежемесячно по сравнению с исходной подъемной силой дрожжей в день их выработки.

Микробиологические 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

Пищевая ценность в 100 г продукта

Белки - 43,0 г; жиры – 6,0 г; углеводы – 40,0 г.

Энергетическая ценность – 390 ккал/1630 кДж.



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 сухие активные «Саф-Левюр» упакованы в пакет из многослойного полимерного материала.
Дополнительная упаковка – картонный презентуар. Транспортная тара – ящики из гофрированного картона.

Фасовка продукции	Кол-во пакетов в презентуаре, шт	Масса нетто презентуара, кг	Кол-во презентуаров в гофрокоробе, шт	Масса гофра короба (нетто), кг
50 г	30	1,5	4	6
100 г	20	2,0	4	8

Хранение

Упакованные сухие хлебопекарные дрожжи хранят в складском сухом, прохладном, чистом, вентилируемом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей на стеллажах или поддонах. Не допускается проветривать складское помещение в сырую погоду и сразу после дождя.

Способ дистрибуции

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

Срок годности

24 месяца от даты изготовления.

Гарантии качества

Система менеджмента качества прошла проверку на соответствие стандарта ISO 9001 (сертификат №16.1020.026 от 15.03.2017) и ISO 22000 (сертификат №16.1019.026 от 15.03.2017).

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-РУ.СП30.В.01203 от 29.06.2018 по 28.06.2021 включительно

Дата: 02.07.2018
Начальник отдела контроля качества
ООО «САФ-НЕВА» филиал в г. Воронеж
e-mail: n.vetrova@lesaffre.com

/Ветрова Н.Г./