



СТАРТОВАЯ КУЛЬТУРА ДЛЯ ЗАКВАСКИ «ЛИВЕНДО» «ЛВ5»

Применение

Стартовая культура для закваски «ЛИВЕНДО» «ЛВ 5» используется в хлебопечении.

Способ применения

«ЛИВЕНДО» «ЛВ 5» растворить в тёплой воде (температура 30-35°C.); добавить муку и другие ингредиенты, предусмотренные рецептурой; перемешать на 1-ой скорости до однородного состояния (время замеса 6-10 мин); поместить закваску в термостат (при температуре 28-32°C) на 12-24 часа в зависимости от рецептуры.

Рекомендуемая дозировка

1,0 % от массы муки в закваске

Упаковка

Герметичная упаковка из многослойной металлизированной плёнки по 100 г.

Хранение

Хранить в оригинальной упаковке при температуре от минус 18 °С до минус 25°C.

Срок годности

12 месяцев с даты изготовления.

Изготовитель

LIS France SA/AO ЛИС Франция
ФРАНЦИЯ, 67 rue de la Gare, 50510, Cerences /67,
улица.де ла Гар. 50510 Серанс

Состав

дрожжи для закваски, мука пшеничная, бактерии для закваски.

Органолептические показатели

Внешний вид: порошкообразный с включениями дрожжей в виде мелкой вермишели

Цвет: кремовый или кремовый с желтоватым оттенком

Запах: свойственный пшеничной муке с легким запахом сухих хлебопекарных дрожжей

Физико-химические показатели

Влажность не более 7%

Микробиологические показатели

БГКП в 10,0 г не допускается

S. aureus в 10,0 г не допускается

E.coli 10,0 г не допускается

Патогенные,

в т.ч. сальмонеллы в 10,0 г не допускается

Пищевая ценность в 100 г продукта:

белки – 34,0 г; жиры – 4,5 г; углеводы – 35,0 г.

Энергетическая ценность –

320 ккал/1340кДж



Версия от 11.02.2021