



ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ С УЛУЧШИТЕЛЕМ

«Фермипан Софт «2в1»

ТУ 9182-036-48975583-2010

<u>Изготовитель</u>	ООО «САФ-НЕВА» Юридический адрес: 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 110 Адрес производства: 301605, Россия, Тульская обл., г. Узловая, ул. Дружбы, стр. 2.	
<u>Состав</u>	Дрожжи <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , эмульгатор сорбитан моностеарат (E491), комплексная пищевая добавка: улучшитель хлебопекарный (мука соевая, антиокислитель (аскорбиновая кислота), ферменты (альфа-амилаза, глюкозооксидаза, ксиланаза, липаза). Продукт содержит глютен пшеницы. Продукт может содержать следы молока.	
<u>Рекомендации по применению</u>	Идеально подходят для приготовления теста без сахара или со средним его содержанием (от 0 до 10% сахара по отношению к массе муки).	
<u>Рекомендуемая дозировка</u>	В зависимости от рецептуры и способа тестоведения от 0,2 до 1,5% от массы муки.	
<u>Способ применения</u>	Размешать дрожжи в муке перед началом замеса или добавить в тесто в начале замеса. Допускается предварительное разведение дрожжей в теплой воде (35-38°C) при непродолжительном времени замеса. Избегать непосредственного контакта дрожжей с охлажденной водой или льдом.	
<u>Органолептические показатели</u>	Цвет: от светло-кремового до бежевого. Форма: мелкие гранулы цилиндрической формы. Запах: свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус: свойственный сушеным 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 45 минут.	
<u>Микробиологические показатели</u>	Масса продукта (г), в которой не допускается	
	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
	БГКП (колиформы)	0.01
	<i>S. aureus</i>	0.1
<u>Показатели безопасности</u>	Токсичные элементы	Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
	Свинец	1,0
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03



<u>Отсутствие генетически измененных организмов</u>	Штаммы дрожжей «Saccharomyces cerevisiae», используемые в настоящее время П.К.Лесафр, в частности при производстве хлебопекарных сухих инстантных дрожжей, ни в коем случае не являются генетически модифицированными организмами согласно определению директивы 2001/18/СЕ от 12 марта 2001г, выпущенной вместо директивы 90/220/СЕЕ. Эти штаммы происходят из лабораторий Научно-исследовательского отдела Лесафр, и любая гарантия по данному вопросу может быть предоставлена.
<u>Пищевая ценность</u>	В 100 г продукта: белки – 48,0 г; жиры – 6,0 г; углеводы – 39,0 г. Энергетическая ценность – 400 ккал/1700 кДж.
<u>Упаковка</u>	Дрожжи «Фермипан Софт «2в1» упаковываются в картонные коробки массой 10 кг. Каждая коробка содержит 20 пакетов по 500г в вакуумной упаковке. Допускается не более 0,5% мягких упаковок в партии.
<u>Хранение</u>	Дрожжи «Фермипан Софт «2в1» хранятся в сухом прохладном помещении.
<u>Срок годности</u>	В течение 24 месяцев со дня выработки. Рекомендуется вскрытую упаковку плотно закрыть и хранить в холодильнике не более одной недели.
<u>Гарантия качества</u>	Производится контроль сырья, полуфабриката, готовой продукции и окружающей среды. Система менеджмента качества прошла проверку на соответствие стандартам ISO 9001:2015 (сертификат №16.1020.026 от 01.08.2016) и ISO 22000:2005 (сертификат № 16.1019.026 от 01.07.2016г) Сертификат соответствия № РОСС RU.СП28.Н02824 с 01.12.2016 по 30.11.2019 г № 2211324 Декларация о соответствии ЕАС: ТС N RU Д-РУ.СП28.В.06648 от 01.12.2016 по 30.11.2019 г.

Дата: 07/02/2018г

Начальник отдела контроля качества
ООО «САФ-НЕВА» филиал в г. Узловая

Тел: (48731) 5-31-80 (доб.208),

моб: +7 906 621 7777

e-mail: oma@lesaffre.ru

Ольга Анурова

