



ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ
«Люкс Экстра»
ТУ 9182-038-48975583-2011

<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>											
<u>Рекомендации по применению</u>	Предназначены для переработки на промышленных предприятиях, на предприятиях общественного питания, для домашнего хлебопечения, а также для изготовления традиционных напитков.											
<u>Рекомендуемая дозировка</u>	В зависимости от рецептуры дозировка может колебаться от 0,8% до 5% от массы муки, т.е. от 0,8 кг до 5 кг на 100 кг											
<u>Способ применения</u>	Внести непосредственно в муку при замесе теста или могут быть предварительно растворены в воде.											
<u>Органолептические показатели</u>	Консистенция: плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться. Цвет: равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремовый оттенок. Запах: свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи. Вкус: свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.											
<u>Физико-химические показатели</u>	Влажность в день выработки не более 70%. Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70мм) не более 45 минут. Кислотность 100 г дрожжей в пересчете на уксусную кислоту в день выработки, мг, не более 120 Стойкость при температуре 35° С не менее 48 час.											
<u>Микробиологические показатели</u>	<table><thead><tr><th></th><th>Масса продукта (г), в которой не допускается</th></tr></thead><tbody><tr><td>Патогенные (в том числе сальмонеллы)</td><td>25</td></tr><tr><td>БГКП (колиформы)</td><td>0,001</td></tr><tr><td><i>S. aureus</i></td><td>1,0</td></tr><tr><td>Плесени, КОЕ/г, не более</td><td>100</td></tr></tbody></table>		Масса продукта (г), в которой не допускается	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25	БГКП (колиформы)	0,001	<i>S. aureus</i>	1,0	Плесени, КОЕ/г, не более	100	
	Масса продукта (г), в которой не допускается											
Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25											
БГКП (колиформы)	0,001											
<i>S. aureus</i>	1,0											
Плесени, КОЕ/г, не более	100											
<u>Показатели безопасности</u>	<table><thead><tr><th>Токсичные элементы</th><th>Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более</th></tr></thead><tbody><tr><td>Свинец</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Мышьяк</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Кадмий</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Ртуть</td><td>0,03</td></tr></tbody></table>	Токсичные элементы	Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более	Свинец	1,0	Мышьяк	0,2	Кадмий	0,2	Ртуть	0,03	
Токсичные элементы	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 cerevisiae*», используемые в настоящее время П.К.Лесафр, в частности при производстве хлебопекарных прессованных 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.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 12,0 г; жиры – 0,4 г; углеводы – 8,5 г.
Энергетическая ценность – 85 ккал/360 кДж.

Упаковка

Дрожжи прессованные хлебопекарные «Люкс экстра» упакованы по 0,1 кг в бумагу упаковочную влагостойкую или в фольгу кэшированную. Брусочки с дрожжами могут быть уложены в дополнительную упаковку из картона (шоу-бокс). Шоу-бокс может быть обернут (или не обернут) термоусадочной пленкой. Масса нетто шоу-бокса: 2 кг. Шоу-бокс упаковывается в ящик из гофрированного картона по 6 шт. Масса нетто гофракороба: 12 кг.

Хранение

Упакованные дрожжи должны храниться в крытом складе на стеллажах или поддонах при температуре от 0 до + 4°С. Расстояние между поддонами, а также между поддонами и стенами должно быть не менее 0,7 м. Расстояние от водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м. Рекомендуется вскрытую упаковку дрожжей плотно закрыть и хранить в холодильнике до истечения срока годности.

Срок годности

В течение 40 суток со дня выработки.

Гарантия качества

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.Н02194 от 19.07.2016г по 18.07.2019г №2102494

Декларация о соответствии ЕАС: ТС N RU Д-РУ.СП28.В.04327 с 19.07.2016 по 19.07.2019

Дата: 01/11/2016г

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