

**ООО «АНГЕЛ ИСТ РУС»**

399850 Россия, Липецкая область, Данковский район,

г. Данков, ул. Льва Толстого, д. 36, оф. 1

Tel: +7 (4742) 576 606

en.angelyeast.com**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ:	
Наименование продукции	Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные марки «Angel» Angel Instant Dry Yeast.
Артикул	80000194; 80001245; 80001246; 80001260
Производитель/изготовитель	ООО «Ангел Ист Рус»
Поставщик	ООО «Ангел Ист Рус»
Документы по стандартизации	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 029/2012 «Требование безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015) «Системы менеджмента качества. Требования» ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР. Требования к производству, изготовлению, обработке, хранению и реализации продукции «ХАЛЯЛЬ». Общие требования. СО-2011.
Код ТН ВЭД ТС	2102 10 310 0
Дозировка и способ применения	Дозировка: 0,3-1,0% к массе муки. Смешать дрожжи с мукой перед замесом или добавить в тесто в начале замеса

СОСТАВ:	
Состав ингредиентов, включая добавки и вещества для улучшения технологических свойств продукции, уточняя происхождение	дрожжи (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), эмульгатор (сорбитан моностеарат Е491), антиокислитель (аскорбиновая кислота Е300).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (в 100 г):		
Показатель	Значение	Ед. измерения
Энергетическая ценность	354 / 1482	ккал / кДж
Белки	48	г
Жиры	1,0	г
Углеводы	37	г

**ООО «АНГЕЛ ИСТ РУС»**

399850 Россия, Липецкая область, Данковский район,

г. Данков, ул. Льва Толстого, д. 36, оф. 1

Tel: +7 (4742) 576 606

en.angelyeast.com

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	
Внешний вид	Форма вермишели, гранул, мелких зерен, порошка или крупки
Цвет	Светло-желтый или светло-коричневый
Вкус	Свойственный дрожжам
Запах	Свойственный дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесневого и др.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	
Массовая доля влаги, не более %	8
Подъемная сила дрожжей в день выработки (не более), мин	70
Ферментативная активность, не менее	Малосладкое тесто (0% сахара к массе муки): 450 мл CO ₂ в час

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	
БГКП (колиформы) в 0,01 г	Не допускаются
Staphylococcus aureus, в 0,1 г	Не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г	Не допускаются
Плесени	Не допускаются

ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, мг/кг, не более:	
Свинец	1,0
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,2
Ртуть	0,03

ГМО:	
Декларация ГМО	Готовый продукт (дрожжи хлебопекарные сухие инстантные) не содержит ГМО

СРОК ГОДНОСТИ и УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:	
Срок годности	Не более 24 месяцев от даты производства.
Условия хранения	Хранить в сухом, чистом, прохладном и хорошо вентилируемом помещении

<http://ru.angelyeast.com>

Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные соответствуют ТУ 10.89.13-001-39539689-2017 «Дрожжи хлебопекарные» и ТИ к ТУ 10.89.13-001-39539689-2017



ООО «АНГЕЛ ИСТ РУС»

399850 Россия, Липецкая область, Данковский район,

г. Данков, ул. Льва Толстого, д. 36, оф. 1

Tel: +7 (4742) 576 606

en.angelyeast.com

УПАКОВКА И МАРКИРОВКА:	
Упаковка	500 г – упаковка из алюминиевой фольги под вакуумом. 15 г. – упаковка из алюминиевой фольги под вакуумом. 20 г. – упаковка из алюминиевой фольги под вакуумом. 100 г. - упаковка из алюминиевой фольги под вакуумом. Фасованную продукцию упаковывают в короба из гофрированного картона
Продукт маркирован в соответствии с (указать документ)	Маркировка соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»