



**ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ
(БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ)
«САФ-ИНСТАНТ»
(красная этикетка)**

Применение

Дрожжи «Саф-Инстант» (красная этикетка) идеально подходят для приготовления теста без сахара или со средним его содержанием (от 0 до 10% сахара по отношению к массе муки).

Способы применения

Размешать дрожжи «Саф-Инстант» 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.

Рекомендуемая дозировка

В зависимости от рецептуры и способа тестоведения от 0,2 до 1,5% от массы муки.

Хранение

Хранить в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте при температуре не более 25°C.

После вскрытия упаковки дрожжи необходимо использовать в течение 48 часов или хранить в холодильнике не более 2 недель в плотно закрытой упаковке.

Срок годности

в оригинальной упаковке 2 года с даты изготовления.

Состав

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*;
Эмульгатор E491.

Органолептические показатели

Внешний вид

- форма: в виде мелкой вермишели.

Цвет: светло-кремовый.

Запах: свойственный сухим дрожжам.

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги: 3,5 - 5,5 %

Подъемная сила дрожжей

в день выработки

(подъем теста до 70мм): 26-28 минут

Микробиологические показатели

БГКП в 0,01 г не допускается

S. aureus в 0,1 г не допускается

Патогенные,

в т.ч. сальмонеллы в 25,0 г не допускается

Пищевая ценность в 100 г продукта:

белков – 49,0 г; жиров – 6,0 г;

углеводов – 40,0 г.

Энергетическая ценность – 410 ккал.

Изготовитель - предприятия Группы «Лесафр»: