



**ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ
(БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ)
«САФ-ИНСТАНТ»
(ЗОЛОТАЯ ЭТИКЕТКА)**

Применение

Дрожжи «Саф-Инстант» (золотая этикетка) идеально подходят для приготовления теста с высоким содержанием сахара (не менее 5% 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 0,8 до 1,5% от массы муки.

Упаковка

Дрожжи «Саф-Инстант» упаковываются в картонные коробки массой нетто 10 кг. Каждая коробка содержит 20 блочков по 500 г в вакуумной упаковке.

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.

Изготовитель - предприятие Группы «Лесафр»:

«S.I.Lesaffre», 137 rue Gabriel Péri, 59703 Marcq-en-Baroeul, Франция

Состав

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*;
Эмульгатор E491;
Аскорбиновая кислота (E300).

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 – 46,0 г; жиров – 6,0 г;
углеводов – 40,0 г.
Энергетическая ценность – 398 ккал.