



## ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ «Рекорд» (красная этикетка)

ТУ 10.89.13-038-48975583-2018

(идентичные ТУ с обозначение по коду ОКП ТУ 9182-038-48975583-2011)

<b><u>Изготовитель</u></b>	ООО «САФ-НЕВА» 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 110.
<b><u>Адрес производства</u></b>	<b>У</b> - 301605, РОССИЯ, Тульская область, Узловский район, город Узловая, ул. Дружбы, строение 2; <b>К</b> – 640006, РОССИЯ, Курганская область, город Курган, ул. Куйбышева, дом 122; <b>В</b> - 394028 РОССИЯ, Воронежская область, город Воронеж, ул. Димитрова, дом 106.
<b><u>Состав</u></b>	Дрожжи <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
<b><u>Способ применения, рекомендации по применению</u></b>	Дрожжи «Рекорд» (красная этикетка) подходят для всех технологий тестоведения, применяемых в России (опарных, безопарных, длительных и ускоренных), а также любого вида хлебопекарной муки. Дрожжи демонстрируют хорошие результаты при использовании во всех гостированных рецептурах и при приготовлении любых сортов хлебобулочных изделий, особенно эффективны при ускоренных безопарных методах тестоведения. Предназначены для переработки на промышленных предприятиях, на предприятиях общественного питания, для домашнего хлебопечения. Внести непосредственно в муку при замесе теста или предварительно растворить в воде.
<b><u>Органолептические показатели</u></b>	Цвет: равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремовый оттенок. Консистенция: плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться. Запах: свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи. Вкус: свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.
<b><u>Физико-химические показатели</u></b>	Влажность в день выработки не более 70%. Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70мм) не более 46 минут. Кислотность 100 г дрожжей в пересчете на уксусную кислоту: - в день выработки не более 120 мг; - на конец срока годности при температуре от 0°C до +4°C, не более 300 мг. Стойкость при температуре 35°C не менее 48 часов.

### **Показатели безопасности**

Токсичные элементы	Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Свинец	1,0
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,2
Ртуть	0,03



### Микробиологические показатели

Наименование показателя		Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
	БГКП (колиформы)	0,001
	S. aureus	1,0
Плесени, КОЕ/г, не более		100

### Пищевая ценность в 100 г продукта

Белки - 12,0 г; жиры - 0,4 г; углеводы - 8,5 г.  
Энергетическая ценность – 85 ккал/360 кДж.

### Отсутствие генетически измененных организмов

Штаммы дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, используемые компанией Lesaffre для производства дрожжей хлебопекарных прессованных не являются генетически модифицированными организмами согласно определению Директивы Европейского Союза 2001/18/CE от 12 марта 2001 года, заменившей Директиву 90/220/CE. Эти штаммы происходят из лабораторий Научно-исследовательского отдела компании Lesaffre, и любая гарантия по данному вопросу может быть предоставлена.

### Упаковка

Дрожжи прессованные хлебопекарные «Рекорд» (красная этикетка) упакованы по 1,0 кг в бумагу упаковочную влагостойкую. Дополнительно поверх упаковочной бумаги бруски с дрожжами упакованы в пленку. Упакованные бруски дрожжей уложены в ящик из гофрированного картона. Масса нетто ящика: 10 кг. Ящики с дрожжами складировать на паллеты в шахматном порядке для обеспечения циркуляции воздуха и равномерного охлаждения дрожжей.

### Хранение

Упакованные хлебопекарные прессованные дрожжи хранят в сухом вентилируемом помещении на стеллажах или поддонах при температуре от 0 до +4°C.

Расстояние между поддонами, а также между поддонами и стенами должно быть не менее 0,5 м. Расстояние от водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м. Расстояние между рядами паллет с прессованными дрожжами должно обеспечивать циркуляцию воздуха и возможность прохода или проезда погрузчика там, где это необходимо.

### Способ дистрибуции

Хлебопекарные прессованные дрожжи транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых продуктов, действующими для соответствующего вида транспорта. При транспортировании на большие расстояния (более 200 км) следует применять авторефрижераторы с температурой от 0 °C до +4°C. При транспортировании допускается температура от -3°C до +5°C.

### Срок годности

В течение 40 суток со дня выработки.

### Гарантии качества

Система менеджмента качества прошла проверку на соответствие стандарта ISO 22000:2018 (сертификат №19.1052.026 от 01.07.2019). Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.СП30.В.04988/20 от 14.02.2020 по 12.02.2023 включительно.

Дата: 17.02.2020г.

Начальник отдела контроля качества  
ООО «САФ-НЕВА» филиал в г.Воронеж  
e-mail: [n.vetrova@lesaffre.com](mailto:n.vetrova@lesaffre.com)

/Ветрова Н.Г./