



ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ
«ДСЛ» 500г
ТУ 9182-036-48975583-2010

<u>Изготовитель</u>	ООО «САФ-НЕВА» Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 110.
<u>Адрес производства</u>	Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 106.
<u>Состав</u>	Дрожжи <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , эмульгатор (Е 491 - сорбитан моностеарат).
<u>Способ применения</u>	Размешать дрожжи в муке перед началом замеса или добавить в тесто в начале замеса. Избегать непосредственного контакта дрожжей с охлажденной водой или льдом.
<u>Рекомендуемая дозировка</u>	В зависимости от рецептуры и способа тестоведения от 0,2 до 1,5% от массы муки.
<u>Органолептические показатели</u>	Внешний вид: мелкие гранулы цилиндрической формы. Цвет: от светло-кремового до бежевого. Запах: свойственный сушёным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус: свойственный сушёным дрожжам, без постороннего привкуса.
<u>Физико-химические показатели</u>	Влажность в день выработки не более 7,5 %. Подъемная сила дрожжей в день выработки* (подъем теста до 70мм) не более 45 минут. *Примечание: при хранении дрожжей в сухом прохладном месте, подъемная сила дрожжей уменьшается на 0,8% ежемесячно по сравнению с исходной подъемной силой дрожжей в день их выработки.

Микробиологические показатели

Наименование показателя		Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
	БГКП (колиформы)	0,01
	<i>S. aureus</i>	0,1

Показатели безопасности

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

Пищевая ценность в 100 г продукта

Белки - 49,0 г; жиры – 6,0 г; углеводы – 40,0 г.
Энергетическая ценность – 410 ккал/1730 кДж.

Отсутствие генетически измененных организмов

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

Упаковка

Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные «ДСЛ» упакованы по 500г в вакуумные пакеты из многослойного полимерного материала. Допускается не более 1% мягких упаковок в партии. Пакеты по 500г в количестве 20 штук укладывают в упаковку из гофрированного картона. Масса нетто ящика: 10 кг.

Хранение

Упакованные сухие хлебопекарные дрожжи хранят в складском сухом, прохладном, чистом, вентилируемом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей на стеллажах или поддонах. Не допускается проветривать складское помещение в сырую погоду и сразу после дождя.

Способ дистрибуции

Хлебопекарные сухие дрожжи транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых продуктов, действующими для соответствующего вида транспорта. При перевозке, погрузке и выгрузке дрожжи хлебопекарные сухие должны быть предохранены от атмосферных осадков.

Срок годности

24 месяца от даты изготовления.

Гарантии качества

Система менеджмента качества прошла проверку на соответствие стандарта ISO 9001 (сертификат №14.0620.026 от 05.08.2016) и ISO 22000 (сертификат №14.0621.026 от 01.07.2014).

Декларация о соответствии ЕАС: ТС N RU Д-РУ.СП28.В.06648 от 01.12.2016 по 30.11.2019

Дата: 01.12.2016

Начальник отдела контроля качества
ООО «САФ-НЕВА» филиал в г. Воронеж
e-mail: amk@lesaffre.ru



/ Мыцак А.А./