

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сухие инстантные дрожжи «Невада»

Описание: сухие инстантные дрожжи «Невада» — это продукт, обладающий стабильным качеством.

В отличие от прессованных дрожжей, сухие инстантные дрожжи «Невада» сохраняют свою ферментативную активность на протяжении всего срока хранения (2 года).

- при хранении сухих инстантных дрожжей «Невада» не происходит уменьшения их массы, связанной с потерей влаги (некоторые прессованные дрожжи могут терять до 20% веса).
- сухие инстантные дрожжи «Невада» имеют дополнительные преимущества сухого продукта: стабильное качество, длительный срок хранения, простота при транспортировке и хранении. По сравнению с прессованными дрожжами они занимают в 3-4 раза меньше места на Вашем складе: нет необходимости закупать дрожжи 2 раза в неделю

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Результат анализа
Органолептические показатели	
Внешний вид:	вермишель бежевого цвета длиной 1,5 мм и диаметром 0,5 мм.
Запах:	характерный запах хлебопекарных сухих инстантных дрожжей.
Физикохимические и микробиологические показатели	
Влажность (в день выработки):	3,5 — 5,5%
Пищевая ценность на 100 гр.	
- белки	- 49,0 гр.
- жиры	- 6,0 гр.
- углеводы	40,0 гр.
- энергетическая ценность	410 Ккал

Газообразование в тесте при использовании дрожжей Невада, см³ CO₂ за 2 часа

Дрожжи	Хлеб ржаной	Батон нарезной	Сдоба, 15% сахара	Сдоба, 25% сахара	СВ, %
Невада	115	115	80	75	96,0
Традиционные прессованные дрожжи	100	110	50	45	32,0

Сухие инстантные дрожжи «Невада» рекомендуется применять для изготовления хлебобулочных изделий с содержанием сахара до 10% от массы муки.

Способы использования: смешать сухие инстантные дрожжи «Невада» с мукой перед замесом или добавить в тесто в начале замеса. Не допускать прямого контакта сухих инстантных дрожжей

«Невада» с холодной водой или льдом.

Возможно предварительное растворение сухих инстантных дрожжей «Невада» в теплой воде (35-38°C) при коротком времени замеса.

Дозировка: в зависимости от содержания сахара, качества муки, рецептуры, способа тестоведения и условий производства: 0,2 — 3,0% от массы муки, 0,2-0,4% — при опарном способе, 0,6-1,5% — при безопасных ускоренных способах.

Упаковка: гофрокороб по 20 вакуумных упаковок массой 500г.

Хранение: 2 года в фирменной упаковке, в сухом прохладном месте (при температуре до 25°C).