

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Дрожжи сухие инстантные "Саф-Инстант" с золотой этикеткой (20 шт. по 500 г.)

Состав: специальный сахаротолерантный штамм дрожжей (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

Сухие инстантные дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой это:

- отличная формоустойчивость тестовой заготовки
- сокращение времени расстойки
- хороший объем готового изделия
- отсутствие дрожжевого запаха
- увеличение срока хранения готовых изделий.

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	- 46,0 гр.
- жиры	- 6,0 гр.
- углеводы	40,0 гр.
- энергетическая ценность	398 Ккал

Ферментативная активность:

Дрожжи	Хлеб пшеничный	Батон нарезной	Сдоба, 15% сахара	Сдоба, 25% сахара	СВ, %
«Саф-Инстант» с золотой этикеткой	73	112	104	137	96,5
Обычные сухие дрожжи	83	88	47	43	97,3

Сухие инстантные дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой рекомендуется применять для изготовления хлебобулочных изделий с содержанием сахара от 5% от массы муки. Возможно использовать для приготовления замороженных полуфабрикатов с небольшими сроками хранения.

Преимущества использования: при использовании в рецептурах с высоким содержанием сахара и жира, сухие инстантные дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой кроме высокой ферментативной активности и улучшения реологических свойств, имеют ряд дополнительных преимуществ:

- стабильное качество
- длительный срок хранения

Способы использования: смешать сухие инстантные дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой с мукой перед замесом или добавить в тесто в начале замеса.

Не допускать прямого контакта сухих инстантных дрожжей «Саф-Инстант» с золотой этикеткой с холодной водой или льдом.

Возможно предварительное растворение сухих инстантных дрожжей «Саф-Инстант» с золотой этикеткой в теплой воде (35-38°C) при коротком времени замеса. Эта операция особенно хороша для изготовления хлебобулочных изделий с содержанием сахара свыше 20% (куличи и высокорецептурная сдоба) и необходима при использовании медленного ТММ.

Дозировка: в зависимости от содержания сахара, качества муки, рецептуры, способа тестоведения и условий производства: 0,4 — 3,0% от массы муки. 0,4-0,6% опарный способ тестоведения при изготовлении хлебов с содержанием сахара 5- 8%; 0,6-1,5% безопарный способ тестоведения для изготовления хлебобулочных изделий с содержанием сахара 10-15%; 1,5-3,0% для изготовления изделий с содержанием сахара от 20%, а также для изготовления замороженных полуфабрикатов.

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

Упаковка: гофрокороб по 20 вакуумных упаковок массой 500 грамм