

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

Описание: при использовании сухих инстантных дрожжей «Саф-Инстант» с красной этикеткой можно добавлять дополнительное количество воды на замес, без риска потерять формоустойчивость: дополнительная влага позволит увеличить срок сохранения мягкости хлеба.

Инстантные дрожжи «Саф-Инстант» с красной этикеткой имеют дополнительные преимущества сухого продукта:

- стабильное качество
- длительный срок хранения
- простота при транспортировке и хранении

Состав: специально отобранный штамм дрожжей (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор Е491

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

Ферментативная активность:

Дрожжи	Хлеб пшеничный	Батон нарезной	Сдоба, 15% сахара	Сдоба, 25% сахара	СВ, %
«Саф-Инстант» с красной этикеткой	115	115	80	75	96,0
Традиционные прессованные дрожжи	100	110	50	4532,0	32,0

Сухие инстантные дрожжи «Саф-Инстант» с красной этикеткой рекомендуется применять для изготовления хлебобулочных изделий с содержанием сахара до 10% от массы муки. Данный вид дрожжей возможно использовать для приготовления замороженных полуфабрикатов с небольшими сроками хранения. В этом случае рекомендуется добавление дрожжей за 5-8 минут до окончания

замеса.

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

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

Возможно предварительное растворение сухих инстантных дрожжей «Саф-Инстант» с красной этикеткой в теплой воде (35-38°C) при непродолжительном замесе.

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% опарный способ тестоведения; 0,6-1,5% безопарный способ тестоведения; 1,5-3,0% для изготовления замороженных тестовых полуфабрикатов.

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