

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Дрожжи сухие инстатные хлебопекарные "Angel" 500г

Описание: Дрожжи сухие инстантные Angel для изделий с низким содержанием сахара (не более 8%). Произведены путем накопления отборной культуры дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*. Могут содержать небольшое количество пищевого сорбитан моностеарата в качестве эмульгирующего агента (E 491).

Сертификат анализа:

Наименование определяемых показателей, параметров, характеристик	Единица измерений	НД на методы испытаний	Значение показателей	
			По НД	Результаты испытаний
Токсичные элементы				
Массовая концентрация свинца	Мг/кг	М 04-64-2010	Не более 1,0	Менее 0,01
Массовая концентрация мышьяка	Мг/кг	М 04-64-2010	Не более 0,2	Менее 0,01
Массовая концентрация кадмия	Мг/кг	М 04-64-2010	Не более 0,2	Менее 0,01
Массовая концентрация ртути	Мг/кг	М 04-64-2010	Не более 0,03	Менее 0,001
Микробиологические показатели				
БГ КП (колиформы) в 0,01 г	-	ГОСТ 31747-2012	Не допускается	Не обнаружено
Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы, в 25г	-	ГОСТ 31659-2012	Не допускается	Не обнаружено
<i>S.aureus</i> в 0,1г	КОЕ/г	ГОСТ 31746-2012	Не допускается	Не обнаружено

Применение: Не требуют предварительной активации, сразу могут вноситься в муку по рецептуре. Дозировка от 0,2% до 3% к массе муки в зависимости от вида теста и способа его приготовления. Взаимозаменяемость с прессованными дрожжами -1: 4(5) прессованные дрожжи.

В зависимости от качества муки, рецептуры, способа замеса теста и условий производства: 0,2 -3,0% от массы муки: 0,2-0,4% опарный способ тестоведения; 0,6-1,5% безопасный способ тестоведения; 1,5-3,0% для изготовления замороженных тестовых полуфабрикатов.

Внесение дрожжей:

Дрожжи вносятся в муку непосредственно перед замесом. Дрожжи смешать с мукой. Добавить другие ингредиенты и произвести замес по обычной схеме.

Срок годности: 24 месяца с даты производства

Не допускать прямого контакта сухих инстантных дрожжей с холодной водой или льдом.