

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Дрожжи сухие инстатные хлебопекарные для сдобного теста "Angel" 500г

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

### Сертификат анализа:

Наименование определяемых показателей, параметров, характеристик	Единица измерений	НД на методы испытаний	Значение показателей	
			По НД	Результаты испытаний
<b>Токсичные элементы</b>				
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
<b>Микробиологические показатели</b>				
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

**Особенности:** Для производства дрожжей Angel Gold (золотой) используется особый стрессоустойчивый штамм, выдерживающий высокую концентрацию сдобящих веществ более 25%. По сравнению с обычным штаммом дрожжей, потребление сахара происходит медленно и постепенно. Дрожжевая клетка сохраняет устойчивый метаболизм в течение всего периода брожения, ферментативная способность клетки не нарушается.

**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 содержания сахара, качества муки, рецептуры, способа замеса теста и условий производства: 0,4 — 3,0% от массы муки (0,4-0,6% опарный способ замеса при изготовлении хлебов с содержанием сахара 8-10%; 0,6-1,5% безопарный способ замеса 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).

**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.