

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Дрожжи сухие инстантные хлебопекарные "Gloripan" 500г

Описание: Инстантные сухие дрожжи 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 (Е 491), а так же аскорбиновой кислоты в качестве антиоксиданта (Е300)*

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

* Аскорбиновая кислота (антиоксидант Е300) – функциональное назначение:

Аскорбиновая кислота необходима при использовании муки со слабой клейковиной, с повышенной автолитической активностью, муки из зерна, поврежденного клопом-черепашкой, а также морозобойного зерна. Аскорбиновая кислота способствует отбеливанию мякиша, увеличению формоустойчивости тестовых заготовок при расстойке и выпечке, улучшает структурно-механические свойства теста. Следует иметь в виду, что при применении в качестве улучшителя аскорбиновой кислоты витаминизации хлеба не происходит, так как при выпечке витамины почти полностью разрушаются.

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