Прессованные дрожжи Глорипан для малосладкого теста (содержание сахара до 7% к массе муки)

Описание:

Дрожжи произведены путём накопления отборной культуры дрожжей. Содержание влаги - 70 %. Не содержат химических добавок и ГМО. Предназначены для вех видов тестоведения (опарного и безопарного) при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с содержанием сахара 0-7%.

Состав: Свежие активные дрожжи культуры Saccharomyces cerevisiae

Показатели качества:

Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика дрожжей
Внешний вид	Плотная масса, легко ломается и не мажется.
Цвет	Светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок.
Вкус	Пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный дрожжам

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Характеристика дрожжей
Массовая доля сухого вещества, % не менее	27,0
Подъемная сила дрожжей в день выработки мин, не более	60,0
Подъемная сила дрожжей, мл CO2/час, не менее	450,0
Кислотность дрожжей в пересчете на уксусную кислоту в день выработки, мг на 100 г дрожжей , не более	90,0
Кислотность дрожжей в пересчете на уксусную кислоту (на 12-е сутки хранения при температуре от 0^0C до 4^0C), мг на 100 г дрожжей , не более	300,0
Стойкость в часах , не менее	60,0

Содержание токсичных элементов:

Определяемые показатели	Нормируемые показатели
Свинец	1,0
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,2
Ртуть	0,03

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Масса продукта (г), в которой не допускаются
БГКП	0,001
Плесени	100
S.aureus	1,0
Патогенные, в том числе сальмонеллы	25

Преимущества:

- обладают высокой ферментативной активностью

- адаптированы для технологии замораживания тестовых полуфабрикатов

- гарантируют стабильный объём готовых изделий

- придают хлебным изделиям насыщенный вкус и аромат

Применение:

Дрожжи смешать с другими компонентами и водой согласно рецептуре. Оптимальная температура ферментации – 35-38 °С.

Дозировка: 1%-3% к массе муки

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 17 г; Жиры – 0,3 г ; углеводы – 13 г

Энергетическая ценность – 124 ккал/520 кДж

Срок годности: 45 суток при 0-4°С

Расфасовка: Картонная коробка массой 10 кг (10 брикетов по 1 кг)