



## ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ

«Рекорд» (синяя этикетка)

ТУ 10.89.13-038-48975583-2018

(идентичные ТУ с обозначение по коду ОКП ТУ 9182-038-48975583-2011)

### Изготовитель

ООО «САФ-НЕВА» 394028 Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 110.

### Адрес производства

**У** - 301605, РОССИЯ, Тульская область, Узловский район, город Узловая, ул. Дружбы, строение 2;

**К** – 640006, РОССИЯ, Курганская область, город Курган, ул. Куйбышева, дом 122;

**В** - 394028 РОССИЯ, Воронежская область, город Воронеж, ул. Димитрова, дом 106.

### Состав

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*

### Способ применения, рекомендации по применению

Дрожжи хлебопекарные прессованные «Рекорд» (синяя этикетка) подходят для всех технологий тестоведения, применяемых в России (опарных, безопарных, длительных и ускоренных), а также любого вида хлебопекарной муки. Дрожжи демонстрируют хорошие результаты при использовании во всех гостированных рецептурах и при приготовлении любых сортов хлебобулочных изделий с содержанием сахара от 10% и выше, а также для изготовления традиционных напитков. Предназначены для переработки на промышленных предприятиях, на предприятиях общественного питания, для домашнего хлебопечения и приготовления напитков.

Внести непосредственно в муку при замесе теста или предварительно растворить в воде.

### Органолептические показатели

Цвет: равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремовый оттенок.

Консистенция: плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться.

Запах: свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи.

Вкус: свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.

### Физико-химические показатели

Влажность в день выработки не более 70%.

Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70мм) не более 55 минут.

Кислотность 100 г дрожжей в пересчете на уксусную кислоту в день выработки не более 120 мг. Стойкость при температуре 35° С не менее 48 часов.

### Показатели безопасности

| Токсичные элементы | Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более |
|--------------------|----------------------------------------------------|
| Свинец             | 1,0                                                |
| Мышьяк             | 0,2                                                |
| Кадмий             | 0,2                                                |
| Ртуть              | 0,03                                               |



#### Микробиологические показатели

| Наименование показателя                       |                                      | Значение показателя |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| Масса продукта (г), в которой не допускаются: | Патогенные (в том числе сальмонеллы) | 25                  |
|                                               | БГКП (колиформы)                     | 0,001               |
|                                               | S. aureus                            | 1,0                 |
| Плесени, КОЕ/г, не более                      |                                      | 100                 |

#### Пищевая ценность в 100 г продукта

Белки - 12,0 г; жиры - 0,4 г; углеводы - 8,5 г.  
Энергетическая ценность – 85 ккал/360 кДж.

#### Отсутствие генетически измененных организмов

Штаммы дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, используемые компанией Lesaffre для производства дрожжей хлебопекарных прессованных не являются генетически модифицированными организмами согласно определению Директивы Европейского Союза 2001/18/СЕ от 12 марта 2001 года, заменившей Директиву 90/220/СЕ. Эти штаммы происходят из лабораторий Научно-исследовательского отдела компании Lesaffre, и любая гарантия по данному вопросу может быть предоставлена.

#### Упаковка

Дрожжи прессованные хлебопекарные «Рекорд» (синяя этикетка) упакованы по 1,0 кг в бумагу упаковочную влагостойкую. Дополнительно поверх упаковочной бумаги бруски с дрожжами упакованы в пленку. Упакованные бруски дрожжей уложены в ящик из гофрированного картона. Масса нетто ящика: 10 кг. Ящики с дрожжами складировать на паллеты в шахматном порядке для обеспечения циркуляции воздуха и равномерного охлаждения дрожжей.

#### Хранение

Упакованные хлебопекарные прессованные дрожжи хранят в сухом вентилируемом помещении на стеллажах или поддонах при температуре от 0 до +4°C.

Расстояние между поддонами, а также между поддонами и стенами должно быть не менее 0,5 м. Расстояние от водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м. Расстояние между рядами паллет с прессованными дрожжами должно обеспечивать циркуляцию воздуха и возможность прохода или проезда погрузчика там, где это необходимо.

#### Способ дистрибьюции

Хлебопекарные прессованные дрожжи транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых продуктов, действующими для соответствующего вида транспорта. При транспортировании на большие расстояния (более 200 км) следует применять авторефрижераторы с температурой от 0°C до +4°C. При транспортировании допускается температура от -3°C до +5°C.

#### Срок годности

В течение 40 суток со дня выработки.

#### Гарантии качества

Система менеджмента качества прошла проверку на соответствие стандарта ISO 22000:2018 (сертификат №19.1052.026 от 01.07.2019).

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.СП30.В.04988/20 от 14.02.2020 по 12.02.2023 включительно.

Дата: 17.02.2020г.

Начальник отдела контроля качества  
ООО «САФ-НЕБА» филиал в г.Воронеж  
e-mail: [n.vetrova@lesaffre.com](mailto:n.vetrova@lesaffre.com)

/Ветрова Н.Г./