



СТАРТОВАЯ КУЛЬТУРА ДЛЯ ЗАКВАСКИ «ЛИВЕНДО» «ЛВ1»

Применение

Стартовая культура для закваски **ЛИВЕНДО ЛВ 1** используется в хлебопечении для увеличения образования кислот и ароматических веществ в тесте.

Способ применения

ЛИВЕНДО ЛВ 1 растворить в тёплой воде (температура 30-35°C.); добавить муку и другие ингредиенты, предусмотренные рецептурой; перемешать на 1-ой скорости до однородного состояния (время замеса 6-10 мин); поместить закваску в термостат (при температуре 28-32°C) на 12-24 часа в зависимости от рецептуры.

Рекомендуемая дозировка

от 0,2% до 0,5% от массы используемой муки.

Упаковка

Герметичная упаковка из многослойной металлизированной плёнки по 10 г и 100 г.

Хранение

Хранить в оригинальной упаковке при температуре от минус 18 °C до минус 25°C.

Срок годности

24 месяца с даты изготовления.

Изготовитель

LIS France SA/АО ЛИС Франция
ФРАНЦИЯ, 67 rue de la Gare, 50510, Cerences /67,

улица де ла Гар. 50510 Серанс

Состав

Дрожжи для закваски

Бактерии для закваски

Органолептические показатели

Внешний вид: мелкая вермишель

Цвет: светло-кремовый

Запах: свойственный хлебопекарным сухим дрожжам.

Физико-химические показатели

Влажность не более 7%

Микробиологические показатели

БГКП в 10,0 г не допускается

S. aureus в 10,0 г не допускается

E.coli 10,0 г не допускается

Патогенные,

в т.ч. сальмонеллы в 10,0 г не допускается

Пищевая ценность в 100 г продукта:

белки – 40 г; жиры – 5 г;

углеводы – 42 г.

Энергетическая ценность –

370 ккал/1580кДж



Версия от 11.02.2019