

INSTAFERM® 03

BIO INSTANT TROCKENHEFE

Vakuumverpackt (Beutel)

DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft



Instaferm® 03 vakuumverpackte Bio Instant Trockenhefe wird durch Dehydration der Bio-Flüssighefe über eine Vakuumfiltration und anschließender Trocknung in Heißlufttrocknern gewonnen. Die getrocknete Hefe wird anschließend gesiebt, in laminierte Aluminium Beutel vakuumverpackt und zusätzlich ggf. mit einem Karton umhüllt. Bei dieser Hefe handelt sich um die Hefe Art *Saccharomyces cerevisiae*, welche in einem Wachstumsmedium aus Melasse oder anderen Zuckerquellen sowie weiteren Nährstoffen fermentiert wird.

ANWENDUNG UND DOSIERUNG

Zur Teiglockerung von diversen Bio-Bäckereiprodukten, wie Brot, Pizza, Gebäck etc.

Die empfohlene Dosierung richtet sich nach der spezifischen Anwendung und kann basierend auf der Mehlmenge zwischen 1,5% -1,8% variieren. Es wird empfohlen die Hefe mit warmen Wasser von etwa 35°C zu hydrieren: 1 Teil Hefe mit 5 Teilen Wasser vermengen, hierfür trockene Hefe auf die Wasseroberfläche streuen und langsam re-hydrieren lassen. Vorsichtig umrühren um sicherzustellen, dass die Hefe vollständig gelöst ist.

LAGERBEDINGUNGEN

Bio Instant Trockenhefe sollte kühl und trocken, unter für ein Lebensmittel hygienischen Bedingungen gelagert werden.

VERPACKUNG, ARTIKELNUMMER UND HALTBARKEIT

Verpackung	Artikelnummer	Mindesthaltbarkeit
20 kg	42610-10-52	1 Jahr
10 kg	42610-10-53	1 Jahr

PRODUKTZERTIFIZIERUNGEN

Bio und Naturland zertifiziert.
Kosher und Halal zertifiziert.

ERNÄHRUNGSFORMEN

Gluten frei.
Für vegane und vegetarische Ernährung geeignet.

ALLERGENE UND GVO STATUS

Allergenfrei
gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II.
GVO frei und nicht kennzeichnungspflichtig

gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 und 1830/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

ZUTATEN

Bio-Backhefe.

QUALITÄTSMERKMALE

Trockensubstanz (TS)	92%-96%
Farbe	Hefetypisch
Geruch und Geschmack	Hefetypisch
Coliforme	< 1000 KBE/g
<i>Salmonella</i>	Nicht nachweisbar/25 g

NÄHRWERTPROFIL

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 Gramm:

Brennwert	325 kcal / 1361 kJ
Asche	5.65 g
Wasser	5.08 g
Fett	7.61 g
davon gesättigt	1.001 g
davon einfach ungesättigt	4.309 g
davon mehrfach ungesättigt	0.017 g
Kohlenhydrate*	41.22 g
*berechnet als 100-(Protein + Fett+ Wasser + Asche)	
davon Zucker	0.0 g
Ballaststoffe gesamt	26.9 g
Protein	40.44 g
Mineralstoffe	
Natrium	51 mg
Calcium	30 mg
Eisen	2.17 mg
Kalium	955 mg
Folsäure – Gesamt	2340 µg Folat-Äquivalente

Die Informationen in diesem Dokument sind nach aktuellem Wissensstand sorgfältig zusammengestellt. Unsere Produkte werden unter der Voraussetzung verkauft, dass potentielle Käufer ihre eigenen Untersuchungen, zur Eignung des Produkts, für ihrer spezifische Anwendung durchführen. Bezüglich spezifischer Anwendungen und notwendiger Deklarationen sollten immer die örtlichen Lebensmittelvorschriften herangezogen werden. Die Rechtsvorschriften können von Land zu Land variieren.

Seite 1 von 1 überarbeitet: L. Riedl, REV002/21.09.2022. Dieses Dokument ist 3 Jahre gültig, sofern nichts anderes angegeben ist.