



LALLEMAND BAKING Raising
Baking
Standards

TECHNISCHES DATENBLATT

Harmer

FRISCHBACKHEFE

Presshefe

Harmer Presshefe wird durch Dehydrierung flüssiger Frischbackhefe mittels Vakuumfiltration hergestellt. Es handelt sich dabei um die Hefe Art *Saccharomyces cerevisiae*, welche in einem Wachstumsmedium aus Melasse oder anderen Zuckerquellen sowie weiteren Nährstoffen fermentiert wird. Presshefe ist mit Cellophan umwickelt und in Kartons verpackt.

ANWENDUNG UND DOSIERUNG

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

Die empfohlene Dosierung richtet sich nach der spezifischen Anwendung.

LAGERUNG, TRANSPORT UND HALTBARKEIT

Presshefe ist bei Temperaturen von +2°C bis +7°C zu lagern.

Mindestens haltbar: Bei sachgemäßer Lagerung, 35 Tage ab Verpackung.

VERPACKUNG UND ARTIKELNUMMER

Verpackung	Artikelnummer
10 kg - 20 x 500g Pfundhefe (mit Papier) auf H1-Paletten	300000262
10 kg - 20 x 500g Pfundhefe (mit Papier) auf Holz Paletten	300000263
10kg - 4 x 2.5kg (ohne Papier) Blockhefe auf H1-Paletten	300000264

PRODUKTZERTIFIZIERUNGEN

Kosher zertifiziert.

ERNÄHRUNGSFORMEN

Gluten frei.

Für Halal Ernährung geeignet.

Für vegane und vegetarische Ernährung geeignet.

ALLERGENE UND GVO STATUS

Allergenfrei gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II.

GVO frei und nicht kennzeichnungspflichtig gem. Verordnung (EU) 1829/2003 und 1830/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

ZUTATEN

Backhefe

QUALITÄTSMERKMALE

Trockensubstanz (TS)	28-35%
Farbe	Hefetypisch
Geruch und Geschmack	Hefetypisch
Coliforme	< 10E+3 CFU/g
<i>Salmonella</i>	Nicht nachweisbar/25 g (Basierend auf internem Prüfplan)

NÄHRWERTPROFIL

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 Gramm:

Brennwert	105 kcal / 439 kJ
Asche	1.8 g
Wasser	69 g
Fett	1.9 g
davon gesättigt	0.243 g
davon einfach ungesättigt	1.047 g
davon mehrfach ungesättigt	0.004 g
Kohlenhydrate*	18.1 g
*berechnet als 100-(Protein + Fett+ Wasser + Asche)	
davon Zucker	0.0 g
Ballaststoffe gesamt	8.1 g
Protein	8.4 g
Mineralstoffe	
Natrium	30.0 mg
Calcium	19.0 mg
Eisen	3.25 mg
Kalium	601 mg
Folsäure – Gesamt	785 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: 2 June 2023 M. Ehrhardt Dieses Dokument ist 3 Jahre gültig, sofern nichts anderes angegeben.

LALLEMAND BAKING EMEA | www.lallemandbaking.com

LALLEMAND-DHW | www.lallemand-dhw.com | info-de@lallemand.com

LALLEMAND BAKING

LALLEMAND