



LALLEMAND BAKING Raising
Baking
Standards

TECHNISCHES DATENBLATT

Lal[^]Ferm[®] N°1

FRISCHBACKHEFE

12,5 kg Beutelhefe

Beutelhefe 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.

Beutelhefe ist rieselfähig.

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

Lagertemperatur von +2°C bis +7°C.

Mindestens haltbar: Bei sachgemäßer Lagerung, 31 Tage ab Verpackung.

VERPACKUNG UND ARTIKELNUMMER

Verpackung	Artikelnummer
45x 12,5 kg - Beutel auf H1-Palette	300000183

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)	28-36%
Farbe	Hefetypisch
Geruch und Geschmack	Hefetypisch
Coliforme	<1000 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: 8 November 2023 A.Ittner Dieses Dokument ist 3 Jahre gültig, sofern nichts anderes angegeben.