



LALLEMAND BAKING

Raising  
Baking  
Standards

TECHNISCHES DATENBLATT

# Lal<sup>^</sup>Ferm<sup>®</sup> N°7

## FRISCHBACKHEFE

Presshefe

Diese Presshefe ist als schnell gärende Hefe für kurze Gärzeiten geeignet. Sie wird durch Dehydrierung flüssiger Frischbackhefe mittels Vakuumfiltration hergestellt. Es handelt sich dabei um die Hefeart *Saccharomyces cerevisiae*, welche in einem Wachstumsmedium aus Melasse oder anderen Zuckerquellen sowie weiteren Nährstoffen fermentiert wird.

### ANWENDUNG UND DOSIERUNG

Zur Teiglockerung von diversen Bäckereiprodukten. Auf Grund hoher Triebkraft besonders geeignet für kurze Gärzeiten.

Die empfohlene Dosierung richtet sich nach der spezifischen Anwendung. Zur Ermittlung der optimalen Rezeptur empfehlen wir Backversuche.

### HALTBARKEIT, LAGERUNG UND TRANSPORT

Presshefe ist bei Temperaturen von +2 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	300000527
10kg – 4 x 2.5kg (ohne Papier) Blockhefe auf EURO-Paletten	300000528

### PRODUKTZERTIFIZIERUNGEN

Kosher zertifiziert.

### ERNÄHRUNGSFORMEN

Glutenfrei.

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	<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.

LALLEMAND BAKING EMEA | [www.lallemandbaking.com](http://www.lallemandbaking.com)

LALLEMAND-DHW | [www.lallemand-dhw.com](http://www.lallemand-dhw.com) | [info-de@lallemand.com](mailto:info-de@lallemand.com)

LALLEMAND BAKING

