



Bio Pfundhefe wird durch Dehydration der Bio-Flüssighefe über eine 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. Pfundhefe ist mit Natronkraftpapier und Cellophan umwickelt und in Kartons verpackt.

ANWENDUNG UND DOSIERUNG

Zur Teiglockerung von diversen Bio-Bäckereiprodukten, wie Brot, Pizza, Gebäck etc. Die empfohlene Dosierung richtet sich nach der spezifischen Anwendung.

LAGERBEDINGUNGEN

Bio Pfundhefe sollte bei Temperaturen von 2 bis 7°C und unter für ein Lebensmittel hygienischen Bedingungen gelagert werden. Mindestens haltbar: bei sachgemäßer Lagerung, 38 Tage ab Verpackung

VERPACKUNG, ARTIKELNUMMER UND HALTBARKEIT

Verpackung	Artikelnummer
10 kg – 20 x 500g Pfundhefe (mit Papier) auf H1-Palette	300000541
10 kg – 20 x 500g Pfundhefe (mit Papier) auf EURO-Palette	300000542

PRODUKTZERTIFIZIERUNGEN

Bio zertifiziert.
Kosher zertifiziert.

ERNÄHRUNGSFORMEN

Gluten frei.
Für vegane und vegetarische Ernährung geeignet.
Geeignet für Halal Ernährung.

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)	28-34%
Farbe	Hefetypisch
Geruch und Geschmack	Hefetypisch
Coliforme	< 1000 KBE/g
<i>Salmonella</i>	Nicht nachweisbar/25 g

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 mg
Calcium	19 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: 08.11.2023 A.Iltner Dieses Dokument ist 3 Jahre gültig, sofern nichts anderes angegeben ist.