



Bio Pfundhefe 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. Pfundhefe ist mit Naturkraftpapier 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.

LAGERUNG, TRANSPORT UND HALTBARKEIT

Bio Pfundhefe ist bei Temperaturen von 2 bis 7°C zu lagern. Mindestens haltbar: Bei sachgemäßer Lagerung, 38 Tage ab Verpackung.

VERPACKUNG UND ARTIKELNUMMER

Verpackung	Artikelnummer
10 kg - 20 x 500g (mit Papier) auf H1-Palette	300000544

PRODUKTZERTIFIZIERUNGEN

Bio und Bioland 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 Annex II.
GVO frei und nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 und 1830/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

ZUTATEN

Backhefe.

QUALITÄTSMERKMALE

Trockensubstanz (TS)	28-34%
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