



LALLEMAND BAKING Raising
Baking
Standards

TECHNISCHES DATENBLATT

SÄURETOLERANTE FRISCHBACKHEFE

Flüssighefe

Flüssigbackhefe wird durch Zentrifugieren von Hefebiomasse gewonnen. Es handelt sich dabei um die Hefe Art *Saccharomyces cerevisiae*, welche in einem Wachstumsmedium aus Melasse oder anderen Zuckerquellen sowie weiteren Nährstoffen fermentiert wird. Die Flüssighefe ist auf Grund ihrer Viskosität zur einfachen Anwendung pumpfähig.

ANWENDUNGEN UND DOSIERUNG

Teiglockerung von diversen Bäckereiprodukten mit gewissem Säure- und Zuckergehalt.

Säuretolerante Hefe wurde speziell für Backrezepte mit niedrigem pH entwickelt. Sie kann volumetrisch (in Litern) gemessen werden, um die Backkonsistenz zu verbessern. Die empfohlene Dosierung richtet sich nach der spezifischen Anwendung.

LAGERUNG, TRANSPORT UND HALTBARKEIT

Lagertemperatur von 0°C bis +7°C.

Mindestens haltbar: Bei sachgemäßer Lagerung, 14 Tage ab Auslieferung.

VERPACKUNG UND ARTIKELNUMMER

24.000 kg Tankzug
Artikelnummer: 300000029

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 Annex 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)	17-23%
Farbe	Hefetypisch
Geruch und Geschmack	Hefetypisch
Coliforme	<1000 CFU/g
<i>Salmonella</i>	Nicht nachweisbar/25 g (Basierend auf internem Prüfplan)

NÄHWERTPROFIL

Durchschnitts Nährwerte pro 100 Gramm:	
Brennwert	65 kcal / 272 kJ
Asche	1.1 g
Wasser	81 g
Fett	1.523 g
davon gesättigt	0.200 g
davon einfach ungesättigt	0.863 g
davon mehrfach ungesättigt	0.003 g
Kohlenhydrate*	8.3 g
*berechnet als 100-(Protein + Fett + Wasser + Asche)	
davon Zucker	0.0 g
Ballaststoffe gesamt	5.4 g
Protein	8.1 g
Mineralstoffe	
Natrium	10.2 mg
Calcium	6.0 mg
Eisen	0.4 mg
Kalium	191.2 mg
Folsäure – Gesamt	468.4 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: 28 February 2024 A.Ittner Dieses Dokument ist 3 Jahre gültig, sofern nichts anderes angegeben.