



LALLEMAND BAKING Raising
Baking
Standards

TECHNISCHES DATENBLATT

Wieninger
FRISCHBACKHEFE
WÜRFELHEFE

Wieninger Würfelhefe 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. Würfelhefe ist in Aluverbundfolie und in bedruckten Displaykartons, sowie Transportkartons verpackt

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

Würfelhefe ist bei Temperaturen von 2 bis 8°C zu lagern.

Mindestens haltbar: Bei sachgemäßer Lagerung, 35 Tage ab Abpackung

VERPACKUNG UND ARTIKELNUMMER

Verpackung	Artikelnummer
1kg – 24 x 42g Würfel	114200006

PRODUKTZERTIFIZIERUNGEN

Kosher zertifiziert.

ERNÄHRUNGSFORMEN

Gluten frei.

Für vegane und vegetarische Ernährung geeignet.

Geeignet für Halal Ernährung.

ALLERGENE UND GVO STATUS

Abwesenheit jeglicher anderer Allergene 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

Backhefe

QUALITÄTSMERKMALE

Trockensubstanz (TS)	27-35%
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: M.Trauner REV001/ 05.06.2023. Dieses Dokument ist 3 Jahre gültig, sofern nichts anderes angegeben ist.

