



## Техническая Карточка

Продукт	Дрожжи сухие 100 г		
<p><b>Описание:</b> Сухие дрожжи CAPUTO обладают высокой ферментативной способностью и идеально подходят для приготовления мягкого теста с неповторимым вкусом. Легкие в использовании дрожжи, нет необходимости разбавлять водой, добавляются напрямую к муке. Прекрасно подходят для изделий из муки без содержания ГЛЮТЕНА. Экономичные в использовании! Всего 4г на 500 г муки. Или 1/3 от Вашей обычной дозы свежих дрожжей.</p>			
<b>Масса НЕТТО</b>	100 г		
<b>Сырье</b>	Дрожжи сухие активные, производится с использованием тщательно отобранных итальянских штаммов.		
<b>СРОК ГОДНОСТИ:</b>	24 месяца после даты упаковки		
<b>УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:</b> в сухом, прохладном месте, вдали от источников света и тепла, оптимально до 25 °С			
<b>Реологическое Свойство</b>			
Поглощение	58-60	Активность фермента	340-360
Освоение	2'50''-3'00''	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	8'-10'	Клейковина сухая	12,5-13%
<b>Физико-Химические показатели</b>			
Белки р/р (N x 6,25)	43,7 %		
Жиры р/р	5,7 %		
Углеводы р/р	14,25 %		
Пищевые волокна р/р	26,6 %		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,3 %		
<b>Энергетическая ценность на 100 г продукта:</b> 336,00 ККал / 1409 КДж			
Характеристика биологическая	Регулярный - STD	ниже пределов, установленных законом	
Характеристика Микробиологическая	Высокое качество	ниже пределов, установленных законом	
Остатки и микрочастицы	отсутствует	ниже пределов, установленных законом	
ГМО	отсутствует	отсутствует	