

	Spezifikation	Dok.Nr: A03066_de
	Instant Trockenhefe	Seite: 1 / 2
		Aus/Freigabe: 1 19.02.2019

Bezeichnung	Instant Trockenhefe
Sachbezeichnung LIV	Trockenhefe
Artikelnummer	0121 → 15 kg Vakuumbbeutel in Karton 0123 → 1 kg (2 x 500g) Vakuumbbeutel
Lieferant	Hefe Schweiz AG, Hauptstrasse 11, 9507 Stettfurt, +41 (0)52 369 63 63, info@hefe.ch
Ansprechpartner Verkauf	Nicole Müller, mueller@hefe.ch
Ansprechpartner QS	Raphael Haller, haller@hefe.ch

Zusammensetzung Backhefe > 98.5 %
Emulgator: sorbitan monostearat (E 491) < 1.5 %

Sensorik

Aussehen: Beiges, feines Granulat (Vermicelli Form)
Geruch: Charakteristisch nach Hefe
Geschmack: Charakteristisch nach Hefe
Struktur: Trockenes Granulat

Nährwerte	(pro 100 g)
Energiewert	1460 kJ / 350 kcal
Eiweiss	43.5 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	14 g
Fett	5.7 g
davon gesättigte FS	0.9 g
Kochsalz	0.3 g

Die Nährwerte sind berechnet

Weitere Analysen	Soll min.	Soll max.	Einheit	Methode
Trockensubstanz	93	97	%	Trockenschrank

Mikrobiologie	Grenzwert	Einheit
Coliforme Keime	1000	KbE/g
E. coli	10	KbE/g
Salmonellen	nn	in 25g
Staphylococcus aureus	10	KbE/g

	Spezifikation Instant Trockenhefe	Dok.Nr: A03066_de Seite: 2 / 2 Aus/Freigabe: 1 19.02.2019
---	--	---

Lagerung	Trocken, 15-25 °C
Haltbarkeit	Bei Einhaltung der Lagervorschrift mindestens bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum. Gewährte Haltbarkeitsdauer bei Auslieferung mindestens 180 Tage.
Rückverfolgbarkeit	Lot Nummer und MHD auf jeder Verkaufseinheit
Ernährungsinformationen	- Enthält keine Allergene (gemäss Verordnung 817.022.16 / LIV)
Zusätzliche Informationen	<ul style="list-style-type: none"> - Keine GVO - Keine Nanotechnologie - Keine Bestrahlung
Herkunft	Frankreich