

	СУБХП Специфікація готового продукту			СГП-01.01-05 укр
	СПЕЦИФІКАЦІЯ	ПРОДУКТ ДРІЖДЖІ	ДАТА 07/01/25	

Назва	<i>Дріжджі пресовані хлібопекарські «Extra»</i>	1,0 кг (12 x 1.0 кг)
-------	---	-------------------------

Інформація про постачальника	Компанія:	ПрАТ «Компанія Ензим»
	Адреса:	вул. Личаківська, 232, м. Львів, 79014
	Країна:	Україна
	Телефон:	+38 (032) 2989835
	Факс:	+38 (032) 2989843
	E-mail:	enzym@enzym.com.ua
	Website:	www.enzymgroup.com

Інгредієнти	<i>Дріжджі Saccharomyces cerevisiae</i>
Тип	<i>преміум</i>
Спожиткове пакування	<i>папір етикетковий та плівка поліетиленова</i>
Транспортне пакування	<i>ящики з гофрокартону</i>
Строк придатності	<i>40 днів з дати виготовлення</i>
Зберігання	<i>за температури від 0°C до + 10°C</i>
Додаткові умови	<i>не зберігати з токсичними речовинами і продуктами з різким запахом</i>
Призначення	<i>хлібопекарське виробництво</i>

Поживна цінність в 100г	<i>вуглеводи, г</i>	11,1
	<i>цукор, г</i>	4,6
	<i>жир, г</i>	0,27
	<i>насичені жири, г</i>	0,03
	<i>білок, г</i>	12,5
	<i>харчові волокна, г</i>	0,0
	<i>сіль (NaCl), %</i>	0,02
Енергетична цінність на 100г	489,9 кДж	
Калорійність на 100г	117 ккал	

ГМО статус	Дріжджі не містять генетично модифікованих організмів та виготовлені без використання методів генної інженерії.
------------	---

Алергени	Ми підтверджуємо, що в процесі виробництва дріжджів, не використовується сировина, яка викликає алергію або непереносимість (відповідно до Регламенту (ЄС) № 1169/2011).
----------	--

		<p>Продукт виготовлений в умовах, що відповідають вимогам сертифікатів Кошер і Халаль</p> <p>На підприємстві впроваджена система менеджменту якості і безпеки</p>
---	---	---

	СУБХП Специфікація готового продукту			СГП-01.01-05 укр
	СПЕЦИФІКАЦІЯ	ПРОДУКТ ДРІЖДЖІ	ДАТА 07/01/25	
Назва	Дріжджі пресовані хлібопекарські «Extra»			1,0 кг (12 x 1.0 кг)

Органолептичні показники	Консистенція	
	Щільна, дріжджі повинні легко ламатися і не мазатися	
	Колір	
	Рівномірний сіруватий з жовтуватим відтінком, на поверхні бруска не повинно бути темних плям	
	Запах	
	Прісний, властивий дріжджам, без запаху плісняви та інших сторонніх запахів	
	Смак	
Властивий дріжджам, без стороннього присмаку		
Фізико-хімічні показники	Вологість	< 72,0 %
	Підймальна сила	< 40,0 хв.
	Кислотність 100 г дріжджів у день виготовлення у перерахунку на оцтову кислоту	< 96,0 мг
	Кислотність 100 г дріжджів у перерахунку на оцтову кислоту на кінцевий термін зберігання за температури від 0°C до +10°C	< 280,0 мг
	Стійкість дріжджів (за температури випробування 35°C)	> 60,0 год

Мікробіологічні показники	Плісневі гриби	< 50 КУО/1 г
	Патогенні мікроорганізми, зокрема <i>Salmonella</i>	КУО/25г не допускається
	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	КУО/0.01г не допускається

Токсичні елементи	Свинець, мг/кг	< 5,00
	Миш'як, мг/кг	< 2,00
	Кадмій, мг/кг	< 1,00
	Ртуть, мг/кг	< 0,1
	Мідь, мг/кг	< 15,0
	Цинк, мг/кг	< 150,0

Радіонукліди	Cs-137 (цезій-137), Бк/кг	< 150
	Sr-90 (стронцій-90), Бк/кг	< 50

Директорка з гарантування якості
Галина Доцлатюк

