

SPECYFIKACJA DROŻDŻY PIWOWARSKICH

Opis produktu

InterYeast® D to preparat z czystych drożdży piwowskich suszony metodą bębnową.

Postać

Sypki, beżowy proszek

Zastosowanie

Różne zastosowanie, na przykład jako składnik pasz lub premixów.

Składniki

Drożdże piwowskie (100% *Saccharomyces cerevisiae*)

Skład chemiczny

Sucha masa	≥ 93%	
Białko	≥ 40%	na s. m.
Tłuszcz	≤ 2%	na s. m.
Popiół	≤ 8%	na s. m.

Dane fizyczne

Gęstość nasypowa	≈ 520-540	kg/m ³
------------------	-----------	-------------------

Mikrobiologia

Ogólna liczba bakterii	≤ 10 000	CFU/g
<i>Lactobacillus</i>	≤ 1 000	CFU/g
Drożdże	≤ 100	CFU/g
Pleśnie	≤ 100	CFU/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 100	CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 100	CFU/g
<i>Coliforms</i>	≤ 10	CFU/g
<i>Clostridium perfringens</i>	nieobecne	w 0.1g
<i>E. coli</i>	nieobecne	w 0.1g
<i>Staphylococcus aureus</i>	nieobecne	w 1g
<i>Salmonellae</i>	nieobecne	w 25g

Składniki mineralne*

Wapń	280	mg/100g
Potas	1 800	mg/100g
Fosfor	1 100	mg/100g
Żelazo	7	mg/100g
Miedź	500	µg/100g
Mangan	700	µg/100g
Cynk	5	mg/100g

Witaminy*

Witamina B ₁ (Tiamina)	7	mg/100g
Witamina B ₂ (Ryboflawina)	3.2	mg/100g
Witamina B ₆ (Pirydoksyna)	1.6	mg/100g
Witamina B ₁₂ (Cjanokobalamina)	2.1	µg/100g
Kwas pantotenowy	3	mg/100g
Kwas foliowy	800	µg/100g
Niacyna	43	mg/100g

(* średnia zawartość składników ulega typowym zmianom w naturalnych produktach)

Metale ciężkie**

Ołów	≤ 0.2	mg/kg
Kadm	≤ 0.1	mg/kg
Rtęć	≤ 0.1	mg/kg

(** monitoring HACCP)

Rozpuszczalność

InterYeast® D pod wpływem mieszania z wodą rozdziela się na nierozpuszczalną frakcję (komórki drożdżowe) oraz piwny roztwór wodny.

Badanie organoleptyczne

Zapach	typowy
Smak	gorzki, piwny

Dane żywieniowe (Big 8)

1. Energia w kJ	940	/100g
(Energia w kcal)	(220)	/100g
2. Białko	38.7	g/100g
3. Tłuszcz	1.7	g/100g
4. – w tym nasycone kw. tłuszczowe	1.3	g/100g
5. Węglowodany	12.3	g/100g
6. – z tego cukier	8.9	g/100g
7. Błonnik	34.9	g/100g
8. Sód	0.05	g/100g

Pochodzenie surowców

Drożdże piwowskie pochodzą z browarów. Jedynie naturalne składniki takie jak słód, chmiel i woda są używane w procesie ich propagacji.

Status GMO

Nie zawierają organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO free).

Kontrola zawartości pestycydów

Monitoring zawartości pestycydów jest częścią systemu HACCP.

Klasyfikacja produktu

InterYeast® D jest zaklasyfikowany jako dodatek paszowy.

Opakowanie

25kg papierowe torby z wkładką foliową lub bigbaga 1000kg.

Przechowywanie

Przechowywać zamknięte w suchym, chłodnym i nienasłonecznionym miejscu.

Okres przydatności do użycia

24 miesiące od daty produkcji w zamkniętym opakowaniu

Certyfikaty

InterYeast® D jest certyfikowany zgodnie z Kosher
 InterYeast® D jest produkowany zgodnie z wymogami norm ISO 9001:2008 oraz ISO 22000:2005(HACCP)

Wyprodukowano przez

Leiber Sp. z o.o.
 ul. Łęczyska 38; 99-340 Krośnice; Poland
 Leiber Sp. z o.o. jest w 100% zależne od Leiber GmbH, Niemcy