

## Sörélesztő

Saccharomyces cerevisiae inaktív élesztő, barna színű, kellemesen aromás illatú termék.

### *Fizikai tulajdonságok*

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| Megjelenés | por formájú                          |
| Szín       | barna                                |
| Illat      | jellegzetes, sörélesztőnek megfelelő |
| Sűrűség    | 600 kg/m <sup>3</sup>                |

### *Tipikus beltartalom*

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| Fehérje   | min. 45% szárazanyagban |
| Nedvesség | max. 9%                 |
| Hamu      | max. 6% szárazanyagban  |
| Zsír      | max. 4% szárazanyagban  |

### *Aminosav beltartalom*

|             |       |           |       |
|-------------|-------|-----------|-------|
| Lizin       | 2,19% | Hisztidin | 1,36% |
| Metionin    | 1,06% | Arginin   | 1,78% |
| Treonin     | 1,80% | Valin     | 2,06% |
| Glutaminsav | 8,12% | Leucin    | 3,76% |
| Alanin      | 2,16% | Glicin    | 2,61% |
| Aszparagin  | 2,64% | Szerin    | 2,23% |
| Tirozin     | 2,69% | Izoleucin | 1,64% |
| Fenilalanin | 2,34% |           |       |

### *Mikrobiológiai paraméterek*

|                      |  |
|----------------------|--|
| Összes baktériumszám | max. 50.000/g                                |
| Szalmonella          | nem mutatható ki 25 g-ban                    |
| Coliform             | max. 100/g                                   |
| Tárolás              | szennyeződéstől mentes, száraz, hűvös helyen |
| Szavatosság          | 12 hónap a gyártástól számítva               |
| Csomagolás           | 25 kg-os zsákok                              |

REV1: 01.09.2010