



FICHA TECNICA

LEVADURA INSTANTANEA LEVIATAN Y FLOR ROJA 4201IA2800

Emisión: 12-01-18

Leviatan y Flor roja es una levadura seca instantánea seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), monoestearato de sorbitán.

COMPOSICION

Parámetros Físico-químicas

Materia seca	Min 95%
Proteína	50.0% +/- 3.0
Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅)	2.4% +/- 0.2

Parámetros microbiológicos (UFC/g)

Mesófilas aeróbias	Máx. 1x10 ⁶
Coliformes totales:	Máx. 100
E. Coli:	Máx. 10
<u>E.coli</u> (GEI+)	Máx.1

CONTENIDO NUTRICIONAL

La siguiente información está basada en una dosis de 100 gramos:

Parámetro	Especificaciones
Calorías	380 - 410 kcal
Calorías de grasa total	40 - 60 kcal
Grasa totales	4 - 7 g
Humedad	3 - 5 g
Proteínas (Nx6.25)	47 - 53 g
Cenizas	4 - 6 g
Carbohidratos totales	34 - 41 g
Azúcares totales	<0.4 g
Fibra total	22 - 26 g
Colesterol	No detectado
Vitamina A	No detectado
Vitamina C	<0.5 mg
Tiamina	2 - 20 mg
Niacina	40 - 90 mg
Riboflavina	4 - 7 mg
Hierro	3 - 7 mg
Calcio	20 - 60 mg
Sodio	30 - 120 mg

CARACTERISTICAS DE LA CAJA

Presentación	# de paquetes	Dimensiones de la caja (cm)	Peso Neto (Kg)	Peso Bruto (Kg)
450 g	20	34x26x20	9.0	9.4

ENVASE

Leviatan y Flor roja es envasada al alto vacío en paquetes aluminizados formando bloques sólidos y empacada en caja de cartón corrugado. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo.

MODO DE EMPLEO

Opción 1: Incorporar Leviatan y Flor roja a la harina en seco.
Opción 2: Incorporar Leviatan y Flor roja directamente a la masa.
Opción 3: Rehidratar Leviatan y Flor roja con agua tibia (32°C +/- 2°C).

RECOMENDACIÓN

Evitar el contacto de Leviatan y Flor roja con agua fría y el hielo.

APLICACIÓN

Leviatan y Flor roja es una levadura particularmente efectiva en masas con poco contenido de azúcar (de 0 a 5% sobre el peso total de la harina).

DOSIFICACIÓN

1 kg de levadura Leviatan y Flor roja equivale aproximadamente a 3 kg de levadura prensada. Por su alto contenido de materia seca, es indispensable compensar la diferencia de peso con agua para la masa (para 1 kg de Leviatan y Flor roja, agregar 2 litros de agua).

ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Leviatan y Flor roja permite una conservación de hasta 2 años a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en lugar fresco y seco.

CODIFICACIÓN

Las fechas de producción, y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en los paquetes y en la caja.

AUTORIZA

Ing. Cándido Martínez
Director General