



LEVADURAS Y AVIOS
AZTECA, S.A. DE C.V.

FICHA TECNICA

LEVADURA INSTANTANEA AZTECA ORO 4202IB2900

Emisión: 12-01-18

Azteca oro 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 sorbitan, ácido ascórbico.

COMPOSICION

Parámetros Físico-químicas

Materia seca	Min 95%
Proteína	47.8% +/- 5.3
Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅)	2.55% +/- 0.45

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	45 - 65 kcal
Grasa totales	5 - 7 g
Humedad	3 - 5 g
Proteínas (Nx6.25)	41 - 47 g
Cenizas	3 - 6 g
Carbohidratos totales	38 - 44 g
Azúcares totales	<0.5 g
Fibra total	26 - 29 g
Colesterol	No detectado
Vitamina A	No detectado
Vitamina C	250 - 350 mg
Tiamina	8 - 20 mg
Niacina	40 - 60 mg
Riboflavina	4 - 7 mg
Hierro	2 - 4 mg
Calcio	20 - 40 mg
Sodio	50 - 150 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

Azteca oro 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 Azteca oro a la harina en seco.
Opción 2: Incorporar Azteca oro directamente a la masa.
Opción 3: Rehidratar Azteca oro con agua tibia (32°C+/-2°C).

RECOMENDACIÓN

Evitar el contacto de Azteca oro con agua fría y el hielo.

APLICACIÓN

Azteca oro es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% de azúcar sobre el peso total de la harina).

Por otro lado, su perfil de fermentación en una masa con poco contenido de azúcar le permite ser más efectiva en el caso de procesos de fermentación de más de 4 horas.

DOSIFICACIÓN

1 kg de levadura Azteca oro 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 Azteca oro, agregar 2 litros de agua).

ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Azteca oro 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