



FICHA TECNICA

LEVADURA SECA ACTIVA AZTECA 7012MA0202

Emisión: 12-01-18

Azteca es una levadura seca activa 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.

APLICACIÓN

Azteca puede ser usada para todo tipo de pan fermentado con levadura, ya sea en masas directas o en masas con esponja

COMPOSICION

- **Parámetros físico-químicos**

| | |
|---|---------------|
| Materia seca | Mín. 94% |
| Proteína | 46.0% +/- 3.0 |
| Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅) | 2.4% +/- 0.2 |
- **Parámetros microbiológicos(UFC/g)**

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Mesófilas aeróbicas | Máx. 1 x 10 ⁶ |
| Coliformes totales | Máx. 100 |
| E. coli | Máx. 10 |
| <u>E. coli</u> (GEI+) | Máx. 1 |

TABLA NUTRICIONAL

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

| Parámetro | Especificaciones |
|-------------------------|------------------|
| Calorías | 299 - 455 kcal |
| Calorías de grasa total | 27 - 63 kcal |
| Grasas totales | 3 - 7 g |
| Saturadas | 1.5 - 3.5 g |
| Insaturadas | 1.5 - 3.5 g |
| Monoinsaturadas | 0.8 - 2.0 g |
| Polinsaturadas | 0.7 - 1.5 g |
| Acidos grasos trans | 0 mg |
| Colesterol | No detectado |
| Humedad | 3 - 5 g |
| Proteínas (Nx6.25) | 43 - 57 g |
| Cenizas | 3 - 6 g |
| Carbohidratos totales | 25 - 41 g |
| Azúcares totales | <0.5 g |
| Fibra total | 18 - 34 g |
| Vitamina A | No detectado |
| Vitamina C | <0.5 mg |
| Tiamina | 8 - 20 mg |
| Niacina | 40 - 60 mg |
| Riboflavina | 4 - 7 mg |
| Hierro | 3 - 6 mg |
| Calcio | 20 - 60 mg |
| Sodio | 40 - 120 mg |

CARACTERISTICAS DE LA CAJA

| Presentación | # de bolsas | Dimensiones de la caja (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------------|-------------|-----------------------------|----------------|-----------------|
| 50 lb | 1 | 40x19x53 | 22.68 | 23.28 |

ENVASE

La Levadura Azteca es envasada en bolsas que son empacadas en cajas de cartón corrugado. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo

MODO DE EMPLEO

Rehidratar Azteca con agua caliente (38 ± 5°C), dejar reposar de 5 a 10 min. Revolver e incorporar a los otros ingredientes.

RECOMENDACION

Evitar el contacto de la levadura Azteca con agua fría y el hielo.

DOSIFICACION

1 kg de levadura Azteca equivale aproximadamente a 2 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 levadura Azteca, agregar 1 litro de agua).

ALMACENAMIENTO

El envasado especial de la levadura Azteca permite una conservación de hasta 6 meses a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.

CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en las bolsas.

AUTORIZA


Ing. Cándido Martínez M.
Director General