



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

FICHA TECNICA

LEVADURA LIQUIDA KASTALIA ROJA (PAN BLANCO) F016KL4802

Emisión: 12-01-18

La LEVADURA LIQUIDA KASTALIA ROJA se presenta en forma de una crema de levadura seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y un alto poder fermentativo.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), cloruro de sodio, goma xantana.

COMPOSICION

• Características Físico-químicas

Materia seca (% peso): 25 ± 3
Fuerza fermentativa
Pasta azucarada mínima. 50 ml de CO₂/g de materia seca en 1 hora.

• Características Bacteriológicas

CTB: Inf. 1.10⁶ UFC/ml.
Stafilococcus aureus: Negativo/1 ml.
Salmonella: Negativo/60 ml.
E. Coli: Inf. a 10 UFC/ml.

CONTENIDO NUTRICIONAL

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

Parámetro	Especificaciones
Calorías	74 - 90 kcal
Calorías de grasa total	16 - 20 kcal
Grasas totales	1.8 - 2.2 g
Saturadas	0.9 - 1.1 g
Insaturadas	0.9 - 1.1 g
Monoinsaturadas	NR
Poliinsaturadas	NR
Ácidos grasos trans	0.0
Colesterol	ND
Humedad	72 - 78 g
Proteínas (Nx6.25)	12 - 14 g
Cenizas	4 - 7 g
Carbohidratos totales	10 - 12 g
Azúcares totales	<0.1 g
Fibra total	7 - 9 g
Vitamina A	0.9 - 1.1 µg
Vitamina C	<0.01 mg
Tiamina	4 - 10 mg
Niacina	18 - 28 mg
Riboflavina	1.4 - 2.7 mg
Hierro	0.9 - 1.1 mg
Calcio	9 - 11 mg
Sodio	684 - 836 mg

MODO DE EMPLEO

Incorporación directa sobre la harina o el agua.
Incorporación directa sobre el amasado.

RECOMENDACIONES

Lavar la válvula dosificadora antes de colocarla a la nueva caja de levadura líquida.

Evitar el contacto directo de la levadura líquida con la sal.

Utilizar primero el stock de levadura líquida con fecha de fabricación más antigua.

PRESENTACION

La Levadura Líquida Kastalia Roja se presenta en bolsa laminada de polietileno, con sello perimetral y tapa de polietileno de 1 pulgada de diámetro, al interior de una caja (envase secundario) con sello de seguridad, conteniendo 20 kg de levadura líquida a temperatura de 0 a 4°C.

APLICACIÓN

Es una levadura particularmente efectiva en masas con poco contenido de azúcar (de 0 a 5% sobre el peso total de la harina). La dosis a utilizar dependerá de la receta, tipo de proceso y especialidad a elaborar.

- 1kg de levadura líquida Kastalia equivale a 1kg de levadura prensada.

CODIFICACIÓN

La fecha de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en las cajas.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

El correcto almacenaje de la levadura líquida Kastalia permite una vida útil de 4 semanas a partir de su fecha de fabricación. Se debe mantener en su envase original y en cámaras de refrigeración.

- Mantener el producto almacenado con el tapón hacia arriba.
- Conservar el producto entre 0 a 4°C.
- No congelar, no agitar, no mover el producto bruscamente.
- Mantener la cadena de frío durante el almacenaje y transporte.
- La estiba máxima permitida es de 3 cajas, 48 cajas por tarima.

AUTORIZA

Ing. Cándido Martínez
Director General

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

Calle 4 No. 184, Col. Granjas San Antonio, Del. Iztapalapa, 09070 México, D.F. Tel. 01 800 249 0309