



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

## FICHA TECNICA

### LEVADURA FRESCA LEVIATAN Y FLOR G302PF2800 (LEVADURA PRENSADA)

Emisión: 12-01-18

LEVIATAN Y FLOR se presenta en forma de barras sólidas desmoronables 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*)

#### COMPOSICION

##### Características Físico-químicas

Materia seca 29-35%  
Fuerza fermentativa mínima (fermentómetro de Burrows y Harrison):  
Pasta azucarada: 45 m $l$ CO $_2$ /g MS en 1 hora

##### Características Bacteriológicas

CTB: Inf. 1.10<sup>6</sup> UFC/g  
Stafilococcus aureus: Negativo/1 g  
Salmonella: Negativo/60 g  
E. Coli: Inf. a 10 UFC/g

#### CONTENIDO NUTRICIONAL

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

Parámetro	Especificaciones
Calorías	122 - 147 kcal
Calorías de grasa total	13.5 - 22.5 kcal
Grasas totales	1.5 - 2.5 g
Saturadas	0.7 - 1.2 g
Insaturadas	0.8 - 1.3 g
Monoinsaturadas	0.45 - 0.75 g
Poliinsaturadas	0.35 - 0.55 g
Acidos grasos trans	0 g
Colesterol	0 mg
Humedad	65 - 71 g
Proteínas (Nx6.25)	14 - 16 g
Cenizas	1.0 - 2.0 g
Carbohidratos totales	13 - 15 g
Azúcares totales	<0.2 g
Fibra total	9 - 10 g
Vitamina A	No detectado
Vitamina C	<0.2 mg
Tiamina	3 - 7 mg
Niacina	13 - 20 mg
Riboflavina	1.0 - 2.0 mg
Hierro	0.5 - 1.5 mg
Calcio	7.0 - 15 mg
Sodio	17 - 50 mg

#### ENVASE

Barras de levadura envasadas en bolsa de polietileno y empacadas en cajas de cartón corrugado que contienen 3 bolsas de 10 barras de 400 g.

Barras de levadura envasadas en papel parafinado y empacadas en cajas de cartón corrugado que contienen 3 bolsas de polietileno con 10 barras cada una.

#### CARACTERISTICAS DE LA CAJA

Presentación	# de barras	Dimensiones de la caja (cm)	Peso Neto (Kg)	Peso Bruto (Kg)
400 g	30	31.8x19.3x25.6	12	12.30

#### MODO DE EMPLEO

Mezclar la levadura LEVIATAN Y FLOR con la harina o con la masa.

#### APLICACIÓN

LEVIATAN Y FLOR es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% 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.

#### ALMACENAMIENTO

La levadura LEVIATAN Y FLOR permite una conservación de hasta 5 semanas a partir de la fecha de fabricación del producto manteniéndolo a una temperatura de 2 a 8 °C.

#### CODIFICACIÓN

La fecha de producción, así como el número de lote de fabricación están impresos en las barras y en la caja.

AUTORIZA

Ing. Cándido Martínez M.  
Director General

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

Calle 4 No. 184, Col. Granjas San Antonio, Iztapalapa 09070, CDMX Tel. 01 800 249 0309