



FICHA TECNICA

LEVADURA FRESCA LEVIATAN Y FLOR G302PH2802 (LEVADURA PRENSADA)

Emisión: 12-01-18

Leviatán y Flor se presenta en forma de barras sólidas desmorable de levadura seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y un alto poder fermentativo.

ENVASE

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

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*)

COMPOSICION

Características Físico-químicas

Materia seca 29-35%
Fuerza fermentativa mínima (fermentómetro de Burrows y Harrison):
Pasta azucarada: 45 mlCO₂/g MS en 1 hora

Características Bacteriológicas

CTB: Inf. 1.10⁶ 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
Polinsaturadas	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
Ribo flavina	1.0 - 2.0 mg
Hierro	0.5 - 1.5 mg
Calcio	7.0 - 15 mg
Sodio	17 - 50 mg

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 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 la caja.

AUTORIZA

Ing. Cándido Martínez M.
Director General