

## FICHA TECNICA

**Nombre del producto:** Levadura seca instantánea (masa limpia )

### Descripción general

La levadura seca instantánea ( lean dough ) es una levadura de panadería (*Saccharomyces cerevisiae*) y se recomienda para un nivel de azúcar del 0% al 10% sobre el peso de la harina.

### Propiedades específicas

Descripción visual tiras	Amarillo claro, partículas o
Olor panadería	Típico de la levadura de
Impurezas visibles	Sin impurezas
Humedad ( % )	5.5 Máximo
Potencia de fermentación inicial ( CO <sub>2</sub> ) /(mL/h)	700 Mínimo
Materia seca (MS, %)	94,5 Mínimo
Proteína (MS,%)	40-51
Ceniza (MS, %)	4-8
Recuento total en placa (cfu/ g )	<sup>105</sup> Máximo
E-coli ( MPN/g )	<sup>102</sup> Máximo
Salmonella	Negativo/25g
Staphylococcus aureus	Negativo/25g
Pb (en seco, mg/kg)	1,0 Máximo
As (en seco, mg/kg)	1,5 Máximo

### Ingredientes

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) ( 99,0% ) ,Emulgente (monoestearato de sorbitán, 1%).

### Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco y seco o en condiciones inferiores a 25 °C. Para obtener resultados óptimos, vuelva a cerrar el envase después de abrirlo y consumalo lo antes posible

### Caducidad

24 meses (con el envase cerrado)

## Alérgenos

Ninguna--Referencia (UE)1169/2011 Anexo II

<b>ALÉRGENO</b>	<b>PRESENCIA EN LOS INGREDIENTES (sí o no), en caso afirmativo especificar el ingrediente</b>	<b>PRESENCIA DE OTROS PROCESOS (sí o no)</b>
Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como la escanda y el trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, y sus productos derivados, excepto: (a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (b) maltodextrinas a base de trigo (c) jarabes de glucosa a base de cebada (d) cereales utilizados para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	No	No
Crustáceos y sus productos	No	No
Huevos y productos derivados	No	No
Pescado y sus productos, excepto: (a) gelatina de pescado utilizada como soporte de preparados vitamínicos o carotenoides (b) gelatina de pescado o Isinglass utilizada como clarificante en la cerveza y vino	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	No
Soja y sus productos, excepto: (a) aceite y grasa de soja totalmente refinados (b) tocoferoles mixtos naturales (E306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural y succinato de D-alfa tocoferol natural procedentes de la soja (c) fitosteroles derivados de aceites vegetales y ésteres de fitosterol procedentes de la soja (d) éster de estanol vegetal producido a partir de esteroides de aceite vegetal de fuentes de soja	No	No
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa), excepto: (a) lactosuero utilizado para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola (b) lactitol	No	No

Frutos de cáscara, a saber: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces del Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia o de Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, excepto los frutos de cáscara utilizados para la fabricación de bebidas alcohólicas. destilados, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	No	No
Apio y productos a base de apio	No	No
Mostaza y productos a base de mostaza	No	No
Semillas de sésamo y sus productos	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total que deben calcularse para los productos tal como se presentan listos para el consumo o reconstituidos según las instrucciones de los fabricantes (especificar porcentaje)	No	No
Lupino y sus productos	No	No
Moluscos y sus productos	No	No
Tartrazina o amarillo nº 5	No	No

### **Dosificación**

La dosis recomendada oscila entre el 0,8% y el 1,5% del peso de la harina. Se puede modificar la dosis de levadura en función de la demanda. La dosis correcta depende, entre otras cosas, de la aplicación, la receta, el tipo de proceso y las circunstancias del proceso.

### **Instrucciones de uso**

Mezclar con la harina o añadir a la masa durante la primera fase del amasado. O disuelva la levadura seca en agua templada (35-38°C) alternativamente, y evite el contacto directo de la levadura con agua helada o bloques de hielo.

### **Kosher Pareve**

Unión Ortodoxa (OU)

### **Situación de los OMG**

La levadura seca instantánea se cultivará a partir de una cepa de levadura natural sin ninguna operación de modificación genética. Las materias primas no contienen OMG.

## Información sobre el código de lote

El código de producto de la levadura seca instantánea es la fecha de fabricación. La fecha de caducidad es la fecha de fabricación más el tiempo de conservación. Por ejemplo, el código de producto es 10/04/2014, lo que significa que el producto se fabricó el 10 de abril de 2014. La vida útil es de 24 meses, por lo que la fecha de caducidad del producto es 09/04/2016.

**Origen** Egipto

**FDS**

Adjunto

**Embalaje**

Interior : Bolsa de papel de aluminio,  
 envasado al vacío Exterior : cartón

**Certificación**

ISO9001/ISO22000/ISO14001/ISO45001/KOSHER/HALAL/FSSC22000

**Información nutricional**

raciones por envase

Tamaño de la ración 100g

Cantidad por ración

**Calorías**

**354k Cal**

		Porcentaje de valor diario
Grasa total	1g	1%
Grasa saturada	0,3 g	2%
Grasas <i>trans</i>	0g	
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	170 mg	7%
Carbohidratos totales	37g	13%
Fibra dietética	27 g	96%
Azúcares totales	0g	
Incluye 0 g de azúcares añadidos		0%
Proteína	48g	96%

---

Vitamina D	0mcg	0%
Calcio	40 mg	3%
Hierro	5 mg	27%
Potasio	1600 mg	34%

---

\* El % de valor diario (VD) indica la cantidad de un nutriente en una ración de alimento que contribuye a una dieta diaria. Para los consejos generales de nutrición se utilizan 2.000 calorías al día.

### Organigrama

selección de cepas      cultivo

( CCP2,  $\geq 121^{\circ}\text{C}$  ,  $\geq 30\text{mins}$  )

melaza      calentamiento, esterilización y eliminación de impurezas

(CCP1,  $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ,  $\geq 2\text{h } 40\text{mins}$  )

fuente de nutrición (nitrógeno y fósforo)

esterilización ingredientes

envasado    secado    separación    fermentación

detector de metales ( CCP3: Fe 2,0mm, SUS 2,5mm )

producto final

---