



Producto: HARINAS Y DERIVADOS

Denominación: LEVADURA SECA INSTANTANEA

Ref.: X999000100

1.1 Propiedades Químicas y Biológicas

Clasificación : Levadura seca instantánea para la elaboración de productos en panadería y pastelería.

Apariencia: Muy pequeña, porosa, barra en forma de partículas

Color: Marrón claro

Sabor: Típico de la levadura seca

Producción de Gas: (contenido de azúcar en harina:7%): 800—1100mlCO₂/h

1.2 Análisis Químico Típico

Contenido Humedad:	≤5.5%
Proteína (N x 6.25):	43-48%
Trehalose:	15-22%
Ash:	4.56%
Grasa:	0.56%
Calorías:	424.4kcal/100g
Celulosa:	≤0.1%
Carbohidratos:	50.21%
Colesterol:	Negativo

1.3 Contenido Vitamina y Minerales

Vitamina B1:	0.81 mg/kg
Sodio:	2030mg/kg
Zn:	10-100mg/kg
Ca:	100-1000mg/kg
Mg:	100-1000mg/kg

1.4 Análisis Total Microbiológico

Conteo Total Bacteriano:	≤1x10 ⁵ /g
Salmonela:	Negativo
Pb:	≤2mg/kg
As:	≤2mg/kg

Empaque: Cajas de cartón de 10 kg 60 cajas de 10 kg – palet de 600 kg de 80 cm x 120 cm.

Almacenaje: Lugar fresco y seco

Duración: 24 meses desde la fecha de fabricación

Casanova 159, pral. 4º
08036 Barcelona - España
Tel. + 34 93 321 17 19
Fax + 34 93 321 17 51

forbaker@technoline.net
www.forbaker.com