

INSTAFERM®

LEVADURA SECA INSTANTÁNEA

Envasada al vacío

La levadura de panadería seca envasada al vacío INSTAFERM se obtiene deshidratando una crema de levadura con un filtro de vacío y posteriormente secándola en torres de secado de aire caliente. La levadura seca es después tamizada y envasada al vacío en paquetes de láminas de aluminio. La levadura, compuesta de células de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, se cultiva en un medio compuesto de melaza u otros azúcares con otros nutrientes como suplementos. La levadura seca instantánea consiste en pequeñas partículas oblongas con estructura porosa. Esto permite su uso en masa sin rehidratación previa.

APLICACIONES Y DOSIS DE UTILIZACIÓN

Cualquier tipo de producto de panadería fermentado, como panes, pizzas, etc.

La dosis de utilización recomendada depende de la aplicación, puede variar entre 1% y 1.5%, en base al peso de la harina.

CONDICIONES DE ALMACENAJE

La levadura seca instantánea debe estar almacenada en un lugar fresco y seco bajo condiciones higiénicas para un producto alimenticio.

EMBALAJE, CÓDIGOS PRODUCTO Y VIDA ÚTIL

Embalaje	Códigos de producto	Vida útil
20x500g al vacío	25750	2 años
10kg al vacío	25660	2 años
15kg al vacío	25770	2 años

CERTIFICADOS DE PRODUCTO

Producto certificado Kosher y Halal.

CONFORMIDAD ALIMENTICIA

Sin gluten.

Conviene para regímenes veganos y vegetarianos.

ALÉRGENOS Y DECLARACIÓN OGM

Ausencia de posibles alérgenos según el Reglamento (UE) n° 1169/2011, anexo II.

Libre de OGM: no sujeto a declaración en virtud del Reglamento (CE) n° 258/1997, el Reglamento (CE) n° 1829/2003 y el Reglamento (CE) n° 1830/2003.

INGREDIENTES

Levadura de panadería, emulsionante (E491).

CARACTERÍSTICAS

Materia seca (MS)	>95%
Proteínas/MS	Min. 40%
Color	Típico
Olor y gusto	Típico
Coliformes	<10E+3 CFU/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales típicos de manera informativa:

Energía	396 kcal/ 1657 KJ
Cenizas	5.7%
Humedad	5.0%
Lípidos	7.8%
Saturados	2.2%
Mono insaturados	1.8%
Polinsaturados	3.8%
Carbohidratos*	36.5%
*calculados : 100-(proteínas + lípidos + humedad + cenizas)	
Azúcares	2.1%
Fibras	22.0%
Solubles	2.6%
Insolubles	19.4%
Proteínas	45.0%
Minerales	
Sodio, mg/100g	106
Calcio, mg/100g	155
Hierro, mg/100g	5.0
Potasio, mg/100g	1900
Folato – Total (mcg DFE/100g)	2340

La información en este documento ha sido compilada cuidadosamente de acuerdo a lo mejor de nuestro conocimiento. Nuestros productos se venden a condición de que los compradores potenciales realicen sus propias evaluaciones para determinar la idoneidad de los productos en sus aplicaciones. Las regulaciones alimentarias locales siempre deben consultarse con respecto a aplicaciones específicas y declaraciones necesarias. La legislación puede variar de un país a otro.

Página 1 de 1 Modificado: 10 de enero de 2020 A. Jesus. Este documento es válido por 3 años a menos que se reemplace o se indique lo contrario.