

	FORMATOS		F-07-01-09			
	Seguridad Alimentaria	FICHA TÉCNICA	REV	4	FECHA	02 12 2021
Página 1 de 1						

APALAV LEVADURA DESHIDRATADA

R.G.S.E.A.A.: 31.003220/V

INFORMACIÓN GENERAL

Descripción Levadura seca instantánea de panadería (*Saccharomyces cerevisiae*). Se recomienda para niveles de azúcar de 0% - 5% en peso de harina. Adecuada para procesos de fermentación de corta duración

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y aroma Partículas uniformes (granulares) de color amarillo crema con olor característico y libre de impurezas

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Humedad	≤ 5,5%
Materia seca (MS)	≥ 94,5%
Poder de fermentación inicial	≥ 700 ml CO ₂ /h (0% azúcar en la masa)
Proteína/MS	40 - 50%
Ceniza/MS	4 - 8%
Plomo	≤ 1,0 mg/kg
Arsénico	≤ 1,5 mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Recuento total de colonias	≤ 10 ⁵ ufc/g
Escherichia coli	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella	Negativo/25 g
Staphylococcus aureus	Negativo/25 g

CONDICIONES DE ENVASADO Y ALMACENAJE

Envase Caja de cartón de 10 kg que contiene 20 paquetes de 500 g envasados al vacío

Conservación Almacenado en un lugar fresco (T<25°C preferentemente), seco, aislado del suelo y protegido de la luz solar

Caducidad En el envase original sin abrir consumir preferentemente antes de 9 meses desde la fecha de producción, siempre conservado según las condiciones establecidas

La información contenida en este documento ha sido obtenida de la información recibida por nuestro proveedor y es, según nuestro mejor conocimiento, fiable y completa; no obstante, es el usuario quien debe determinar la idoneidad de cualquier información o material para cualquier uso contemplado