

Levadura seca instantánea

Nevada oro es una levadura seca instantánea seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa.

APLICACION

- Nevada oro es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% de 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.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.

COMPOSICION

•Parámetros físico-químicos

Materia seca	>95%
Proteína	47.8% +/- 5.3
Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅)	2.55% +/- 0.45

•Parámetros microbiológicos(UFC/g)

Mesófilas aeróbias	<1 x 10 ⁶
Coliformes totales	<100
E. coli	<10
<u>E. coli</u> (GEI+)	<1

ENVASE

Nevada oro es envasada al alto vacío en paquetes aluminizados formando bloques sólidos y empacada en caja de cartón corrugado. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo.

CARACTERISTICAS DE LA CAJA

Presentación	# de paquetes	Dimensiones de la caja	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
125 g	36	35x21x13	4.5	5.3
450 g	20	34x26x20	9.0	9.4

MODO DE EMPLEO

- Opción 1: Incorporar Nevada oro a la harina en seco.
Opción 2: Incorporar Nevada oro directamente a la masa.
Opción 3: Rehidratar Nevada oro con agua tibia (32°C+/-2°C).

RECOMENDACION

Evitar el contacto de Nevada oro con agua fría y el hielo.

DOSIFICACION

1 kg de levadura Nevada oro equivale aproximadamente a 3 kg de levadura prensada. Por su alto contenido de materia seca, es indispensable compensar la diferencia de peso con agua para la masa (para 1 kg de Nevada oro, agregar 2 litros de agua).

ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Nevada oro permite una conservación de hasta 2 años a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.

CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en los paquetes y en la caja.

SAFMEX, S.A. DE C.V. / FERMEX, S.A. DE C.V.

km 57.5 Carretera México-Toluca, Estado de México. MEXICO
Tel. (52-722) 216 5600 Fax (52-722) 211 98 78



ELABORO: _____

Verese Campo
GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION. _____

Julio 1°, 2008