

Levadura Seca Instantánea

Tradipan 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

- Tradipan es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% 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

Tradipan es envasada bajo atmósferas controladas en sobres aluminizados. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo.

CARACTERISTICAS DE LA CAJA

| Presentación | # de sobres (11 gr) | Dimensiones de la caja | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|-------------------------|------------------------|---------------------------|-------------------|--------------------|
| Caja con 56 cajillas | 280 | 33x27x24.5 | 3.08 | 5.0 |

MODO DE EMPLEO

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

RECOMENDACION

Evitar el contacto de Tradipan con agua fría y el hielo.

DOSIFICACION

1 kg de levadura Tradipan 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 Tradipan, agregar 2 litros de agua).

ALMACENAMIENTO

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

CODIFICACION

La fecha de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en los sobres.

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:

GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISIO

Julio 1°, 2008