

## Levadura seca instantánea

Saf-instant roja 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

Saf-instant roja es una levadura particularmente efectiva en masas con poco contenido de Azúcar (de 0 a 5% sobre el peso total de la harina).

### INGREDIENTES

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

### COMPOSICION

- Parámetros físico-químicos**
  - Materia seca >95%
  - Proteína 50.0% +/- 3.0
  - Pentóxido de fósforo (P<sub>2</sub> O<sub>5</sub>) 2.4% +/- 0.2
- Parámetros microbiológicos(UFC/g)**
  - Mesófilas aeróbias <1 x 10<sup>6</sup>
  - Coliformes totales <100
  - E. coli <10
  - E. coli (GEI+) <1

### ENVASE

Saf-instant 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) |
|--------------|---------------------|------------------------|----------------|-----------------|
| 125g         | 3 exhibidores de 12 | 37x24x13               | 4.5            | 5.3             |
|              | 36                  | 35x21x13               | 4.5            | 5.0             |
| 500g         | 20                  | 35x28x20               | 10.0           | 10.6            |
| 25kg         | 1                   | 40x19x58               | 25.0           | 25.7            |

### MODO DE EMPLEO

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

### RECOMENDACION

Evitar el contacto de Saf-instant con agua fría y el hielo.

### DOSIFICACION

1 kg de levadura Saf-instant roja 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 Saf-instant roja, agregar 2 litros de agua).

### ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Saf-instant roja 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 el paquete.

**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 EMISION: Septiembre 12, 2008