

 LES AFFRE ARGENTINA	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	LES AFFRE 
	Levadura Seca Instantánea Saf Instant con Masa Madre.	Página 1 de 2
SFT-LS-045 / 00		Vigencia: 26/05/2021
Copia Controlada		



Levadura seca instantánea:

Saf Instant con Masa Madre es una levadura instantánea seleccionada de la cepa *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo Norma ISO 9001 que asegura una calidad constante y la conservación de su alto contenido de células vivas, y una base para preparar panes tipo caseros con masa madre.

Aplicación:

La levadura seca instantánea se puede utilizar para la fabricación de todo tipo de panes de corteza y pizzas.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), Masa madre de trigo desvitalizada en polvo, Levadura inactiva y ENZ 1100

Composición:

<u>Parámetros físicos-químicos (%)</u>		<u>Parámetros microbiológicos (UFC/g)</u>	
Materia seca	> 94,5	Coliformes totales	< 1 x 10 ³
Proteína / Materia seca	41.0 – 59	E. coli	< 10
		S. aureus	Ausencia
		Salmonella	Ausencia en 25 grs.

Sabor:

Característico a masa madre (trigo, malteado/tostado, fermentado)

Envase:

La levadura seca instantánea **Saf Instant con Masa Madre** está envasada en film aluminizado, colocado en el correspondiente envase secundario (según la presentación) y posteriormente es empacado en cajas de cartón corrugado.

CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA				
Presentación	Contenido	Dimensiones (mm) (largo x ancho x alto)	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)
Caja Display	8 Display con 25 pares de 13 gr	295x327x251	5,2	5.5

 LESAFFRE ARGENTINA	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	 LESAFFRE
	Levadura Seca Instantánea Saf Instant con Masa Madre.	Página 1 de 2
SFT-LS-045 / 00		Vigencia: 26/05/2021
Copia Controlada		

Modo de empleo:

Ver empaque.

Almacenamiento:

Conservar el producto en lugar fresco y seco. (Temperatura < 25° C).

Codificación:

Las fechas de producción y de caducidad como el número de lote están impresos sobre el envase.