

## MEMORIA DESCRIPTIVA

<b>PRODUCTO</b>	LEVADURA SECA INSTANTANEA
<b>MARCA</b>	Leva Chef <b>ORIGEN:</b> China
<b>ELABORA</b>	Heilongjiang Jiuding YeastCo, Ltd.Northern Suburbs Industrial Park HailunCity, Heilongjiang Province, China
<b>PRESENTACIÓN</b>	<i>Envase primario:</i> bolsa al vacío de aluminio impresa. <i>Envase secundario:</i> caja cartulina impresa. Peso Neto: 10g a 800g
<b>INGREDIENTES</b>	Levadura natural ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ); agente rehidratante: monoestearato de sorbitan.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por levaduras a los productos constituidos por hongos microscópicos del género *Saccharomyces* obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra, o por cultivos de *saccharomyces* en medios nutritivos adecuados.

Pueden presentarse en varias formas: prensada, comprimida, seca y de panificación.

Características Químicas y Físicas:

Color: marrón amarillento a amarillo claro

Humedad: máx 5.5%

Características Microbiológicas:

Coliformes: máx 90MPN/100g

Salmonela: ausente en 25g

Shigella: ausente en 25g

Staphylococcus aurous: ausente en 25g

La vida útil del producto es de 2 años, conservando al producto en lugar seco y fresco. La fecha de elaboración y de vencimiento vienen impresas de origen y están constituida por día/mes/año.

Se realiza Control de Calidad en todas las etapas: selección de las materias primas, elaboración y control del producto terminado.

Se adjunta diagrama de flujo.

La empresa OPRUMIN S. A. y la Química Farmacéutica Daniela Klein declaran bajo juramento conocer las Reglamentaciones Bromatológicas vigentes.



Daniela Klein  
Química Farmacéutica

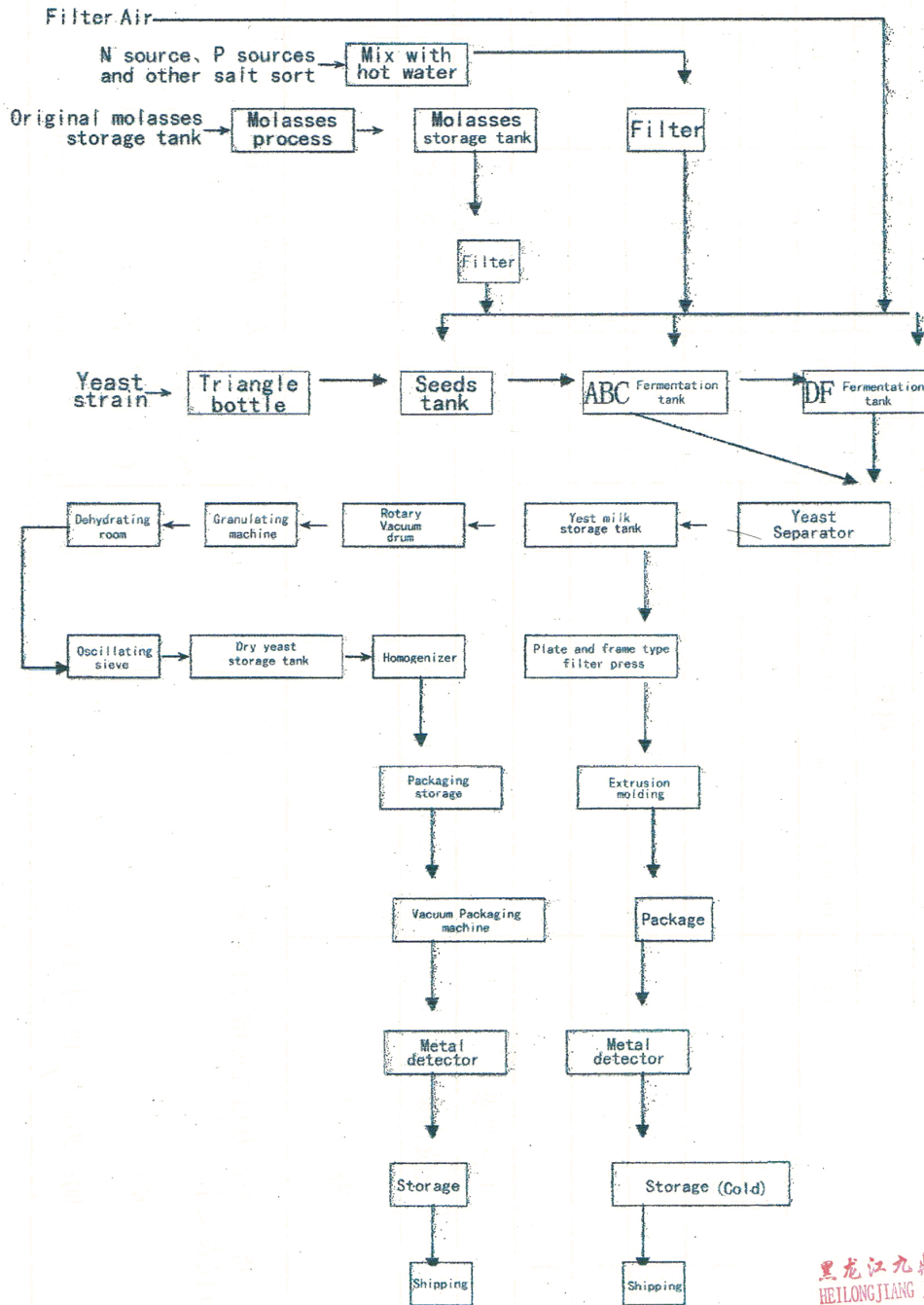
# HEILONGJIANG JIUDING YEAST CO.,LTD.

Northern Suburbs Industrial Park, Hailun city, Heilongjiang, China

## APPENDIX 4

### PROCESS FLOW DIAGRAM.

YEAST PRODUCING PROCESS DIAGRAM



Editor: Wang Xijie

Authorize: Luo Hongwen

Date: 2018-1-1

黑龙江九鼎酵母有限公司  
HEILONGJIANG JIUDING YEAST CO.,LTD

强 强