



LEVADURA MISTRAL

PAQUETES DE 500g POR EMPLEO PROFESIONAL

CARACTERES GÉNERALES

Todos los caracteres del producto son referibles al origen. El producto está sujeto a disminución natural de peso y es idóneo para producciones biológicas. Son absentes organismos genéticamente modificados. Son absentes alérgenos en conformidad con la Directiva 2003/89 CE, adjunto III bis. Son absentes conservantes. Resulta ausente el gluten y por eso es apto a la producción de productos para celíacos. El producto responde a todos los requisitos previstos por la ley vigente: en particular, el producto está monitoreado según un plan de autocontrol con metodología H.A.C.C.P., según lo previsto del Reglamento CE 852/2004 y satisface el requisito de trazabilidad in conformidad con el Reglamento CE n. 178/2002. El producto no reincide en lo prescrito y reglamentado por el D.Lgs n°81 del 09/04/2008 y sucesivas actualizaciones.

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Levadura fresca prensada con alto poder fermentativo idóneo por el empleo industrial y artesanal. Producto natural constituido exclusivamente por células de *Saccharomyces cerevisiae* reproducidas en cantidad y en el estado de pureza.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS

La levadura está constituida por una masa homogénea de consistencia pastoso-friable, de color marfil pálido. El gusto y el olor son ligeros y típicos.

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

Saccharomyces cerevisiae cells
> 7 millones/g

CARACTERES QUÍMICO-FÍSICOS

Humedad	< 68 %
Ázoe (s.s.)	> 6,8 %
Fósforo (expresado como P2O5)	> 2,0 %
Ceniza (st.q.)	< 2,5 %
Acidez (st.q.) (expresado en ml. NaOH N/100 g)	< 5,0 %
Gluten	ausente

ALMACENAJE

Conservar a una temperatura de 0 +10°C.

CONFECCIÓN

Paquetes de 500g envueltos en papel kraft para alimentos y celofán. Cartones de 10Kg.



ZEUS IBA S.R.L.

Via Bibbiena, 12/14 - 50142 Firenze - Italia +39 055.732511 - +39 055.7325125 Cod.Fisc. e P.Iva: 06617940488 www.zeusiba.it - email: infomail@zeusiba.it
Empresa con sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos certificado por Bureau Veritas Italia SpA según la norma ISO 22000:2005 para la producción de levadura fresca para panificación.