



CONFECCIÓN
500g

Confección
al vacío

LEVADURA ZEUS SECA INSTANTANEA

500g CONFECCIÓN 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 en conformidad con el Reg. (CE) 1829/2003 and 1830/2003.

Son absentes alérgenos en conformidad con el Reg. (CE) 1169/2011 All. II

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 seca instantanea con alto poder fermentativo idóneo por empleo industrial y artesanal.

Producto natural constituido exclusivamente por células de *Saccharomyces cerevisiae* reproducidas en cantidad y en el estado de pureza.

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

La levadura está constituida de un fino granulado, color marfil pálido.

CARACTERES QUÍMICO-FÍSICOS

Sustancia seca	> 95 %
Azoe (s.s.)	> 7,5 %
Fósforo	> 2,4 %
(expresado como P2O5)	
Ceniza (st.q.)	< 8,0 %
Gluten	ausente

COMPOSICIÓN

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* y agente de rehidratación.

ALMACENAJE

El producto se conserva 2 años en lugar fresco y seco. Después de la apertura la levadura seca tiene que ser utilizada dentro de 3 días. Cerrar bien la confección: la humedad de l'ambiente altera l'attività de las células de la levadura.

CONFECCION

El producto puede ser utilizado directamente dentro la masa, sin rehidratación, porque su actividad es instantanea. Una dosis de levadura instantanea tiene la misma actividad fermentativa de 2,5/3 dosis de levadura fresca prensada. Cartones de 10 Kg.



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