



MINERALCA FOOD & BEVERAGE



GRUPPO COMMERCIALE ITALIANA

INFORMACIÓN EMPRESA

AGUGIARO E FIGNA S.P.A

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	LEVADURA DE CERVEZA LIOFILIZADA
CATEGORÍA:	Levadura
FORMATO:	500 g.
DESCRIPCIÓN:	LIEVITO DI BIRRA 5 STAGIONI
PRODUCIDO EN:	Bélgica.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	10 uds.
	Peso bruto/neto	500 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	Neutro, ligeramente afrutado.
COLOR	Marrón claro.
CONSISTENCIA	
GUSTO	Neutro.

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Levadura de cerveza (<i>Saccaromyces cerevisiae</i>), emulsionante: E491.
OGM:	No.
ALÉRGENOS:	No.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcalorías	Grasas	7	Carbohidratos	19	Proteínas	Sal
359	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		44	1,2
		6		0'9		

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes		Mohos		Staphilococco aureus		Enterobacteria	
Salmonella spp.	0	Levaduras		Staphilococco coagulasi	25	M1	
Humedad		Materia seca	95'5%	Ph		Aw	

Uso

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Uso para todos los productos de horno con levitación natural, como la pizza, pan, dulces...
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Conservar en un lugar fresco (máx. 25º), limpio y seco.
VIDA ÚTIL:	2 años. Una vez abierto, 30 días en un contenedor cerrado y a una temperatura de 4º.

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

