	HOJA TÉCNICA LEVADURA INSTANTÁNEA DULCE FREEMAN	Código:	HT-SGCI-019
		Revisión:	3
		Fecha:	13/07/2021
	Autor: Jefe de Calidad		Página



- **PRESENTACIÓN:** Paquete con empaque de (foil) aluminio empacado al vacío
- **INGREDIENTES:** Levadura seca instantánea (*Saccharomyces cerevisiae*)
Monoestearato de sorbitan (E491)
Ácido ascórbico
- **VIDA DE ANAQUEL:** 2 años en condiciones frescas de almacenamiento
- **PESO NETO:** 500 gramos

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- **APARIENCIA:** Pequeños granos
- **COLOR:** Beige
- **OLOR:** Levadura de panificación
- **SABOR:** Levadura de panificación



ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

- **HUMEDAD:** 4.0 A 5.5 %
- **PROTEÍNA:** 40 A 50 %
- **NITRÓGENO:** 6.5 A 8.0 %
- **FOSFATO (P₂O₅):** 1.8 A 2.4 %
- **ACTIVIDAD DE PANADERÍA:** ≥ 310 mL CO₂

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

- **E. COLI:** Ausencia
- **COLIFORMES TOTALES:** < 1,000 UFC/g



RECOMENDACIONES

- **Modo de Empleo:** Incorporación directa sobre la harina. No colocar directamente en la sal
- Una vez abierto el empaque conserve como máximo (en refrigeración y cerrado con una bolsa plástica) durante 1 semana.

	HOJA TÉCNICA LEVADURA INSTANTÁNEA DULCE FREEMAN	Código:	HT-SGCI-019
		Revisión:	3
		Fecha:	13/07/2021
	Autor: Jefe de Calidad		Página

1. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Descripción del motivo de la modificación
02	3/12/2020	Modificación del encabezado para la Hoja Técnica
03	13/07/2021	Cambio de logo

Revisado por:	Autorizado por:
	
Asistente de Calidad	Jefe de Calidad