

Producto	LEVADURA CINTA ROJA ARTESANA
Código	500000061/ 500000523
Código EAN 14	18437002829022
Descripción	Levadura prensada para panificación.
Dosis de uso	Según aplicación.
Producto no destinado a consumo directo. Uso profesional.	

Datos del Proveedor	AB Mauri Calle Levadura, 5 14710 Villarrubia (Córdoba), España		
Contacto	Tel: 957 327 001	Fax: 957 327 337	E-mail: pedidos@abmauri.com

LISTA DE INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces Cerevisiae*).

INFORMACIÓN SENSORIAL

Aspecto	Bloque sólido.
Color	Beige.
Aroma	Típico y agradable a levadura.

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

Actividad en Activigraph (2h)	260-300 ml CO ₂	Método interno
Materia Seca	30 – 36 % p/p	Método interno
Proteína*	50 % ± 9 % s.s.s	Método interno

*Según COFALEC (www.cofalec.com)

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA*

Coliformes	< 10 ³ UFC / g	Método interno
E. Coli	< 10 ² UFC / g	Método interno
Salmonella	Ausencia en 25 g	Método interno

*Según COFALEC (www.cofalec.com)

DECLARACIÓN OGM

Según los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y en el mismo centro de fabricación no se usan ingredientes modificados genéticamente. Se toman todas las precauciones posibles para asegurar que los ingredientes que podrían ser modificados genéticamente, proceden de fuentes no modificadas genéticamente.

ENVASE, TRANSPORTE Y ALMACENAJE	
Envase	Cajas de cartón con 10 kg (4 tiras de 5 bloques de 500 g envueltas en papel y celofán)
Condiciones de transporte y almacenaje recomendadas	<p>Conservar el envase cerrado en lugar seco y frío a temperatura entre 0 y 10 °C. Durante el transporte mantener la temperatura recomendada, para no romper la cadena de frío.</p> <p>No flejar los palets de forma oclusiva. Mantener alejado de fuentes de malos olores.</p> <p>Para un uso óptimo, consumir preferiblemente antes de 8 horas desde la apertura y/o retirada del embalaje (celofán), bajo estas condiciones de transporte y almacenaje recomendadas.</p>
Vida útil	<p>Consumir preferentemente antes de 34 días desde la fecha de envasado.</p> <p>El producto a lo largo de su vida útil, dada su naturaleza, puede sufrir una merma de peso, que se agravará si no se cumplen las condiciones de transporte y almacenaje arriba recomendadas.</p>
Formato del número de lote	<p>AANNNMMDD</p> <p>AA: Últimas dos cifras del año de fabricación.</p> <p>NNNN: Número interno de identificación.</p> <p>MM: Mes de fin de vida útil.</p> <p>DD: Día de fin de vida útil.</p>

INFORMACIÓN ALÉRGICOS			
Componente <i>Según el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y sus modificaciones posteriores.</i>	Contiene como ingrediente en el producto	Posible presencia por contaminación cruzada	Comentarios
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoiesi</i> (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO ₂ .	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	

INFORMACIÓN DE IDONEIDAD

Adecuado para	Si	No	Detalles
Vegetarianos (ovo-lacto)	✓		
Veganos	✓		
Certificación Kosher	✓		Certificación de la cepa de levadura
Certificación Halal	✓		Certificación de la cepa de levadura

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

Por 100g (30% materia seca)	
Valor energético	111 kcal / 469 kJ
Grasas	1,8 g
Ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	4,5 g
Azúcares	3,7 g
Fibra alimentaria	8,5 g
Proteínas	15 g
Sal (Na x 2,54)	0,05 g

(*). Valores típicos indicativos. Fuente COFALEC.

La levadura está exenta de la información nutricional obligatoria según el Reglamento 1169/2011 de Información alimentaria facilitada al consumidor (Anexo V).

CONTAMINANTES

Este producto cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

La Información proporcionada en esta ficha técnica está basada en la fórmula del producto y en la fecha de emisión de la misma. La validez de esta ficha técnica será de tres años siempre que no haya una modificación previa.

CONFIDENCIALIDAD

La Información contenida en esta ficha técnica es confidencial. Es Información propiedad de AB Mauri. Está destinada al uso exclusivo de la persona o empresa a la que se proporciona. La Información de la ficha técnica está sujeta a copyright y no debe ser utilizada, difundida, copiada o revelada a terceros sin el consentimiento por escrito de AB Mauri.

ELABORADO POR:

Tecnólogo de Levadura