

# Golondrina®

Levadura Fresca

GOLONDRINA presenta en forma de barras desmorableables de levadura, seleccionada de **Saccharomyces cerevisiae** elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y un alto poder fermentativo.

## APLICACION

- GOLONDRINA es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% azúcar sobre el peso total de la harina la harina).
- Por otro lado, su perfil de fermentación en una masa con poco contenido de azúcar le permite ser más efectiva en el caso de procesos de fermentación de más de 4 horas.

## INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*).

## COMPOSICION

### Características Físico-químicas

Materia seca	29 - 35%
Fuerza fermentativa Pasta Azucarada mínima:	45 mlCO <sub>2</sub> /g MS en 1 hora

### Características Bacteriológicas:

CTB:	Máx. 1.10 <sup>6</sup> UFC/g
Stafilococcus aureus:	Negativo/1g
Salmonella:	Negativo/60g
E. coli:	Máx. a 10 UFC/g

## CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA

Presentación	# de paquetes	Dimensiones de la caja	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
400 kg	30	31 x 19.5 x 25	12	12.6

ELABORO:   
GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: Febrero 1°, 2016

## ENVASE

GOLONDRINA es una levadura envasada en papel parafinado y empacada en cajas de cartón corrugado que contienen 3 bolsas de polietileno con 10 barras de levadura cada una.

## MODO DE EMPLEO

Mezclar la levadura GOLONDRINA en la harina o con la masa.

Para el correcto uso de la levadura GOLONDRINA, consultar a su representante técnico SAFMEX.

## ALMACENAMIENTO

La levadura GOLONDRINA permite una conservación de 6 semanas a partir de la fecha de fabricación del producto manteniéndolo a una temperatura de 2 a 8°C.

## CODIFICACION

La fecha de producción así como el número de lote de fabricación están impresos en las barras y en la caja.