



Instant Yeast

Levadura seca instantánea
(Para masas con poco contenido de azúcar)

Red Star es una levadura seca instantánea seleccionada de **Saccharomyces cerevisiae** elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa.

APLICACION

Red Star es una levadura particularmente efectiva en masas con poco contenido de Azúcar (de 0 a 5% sobre el peso total de la harina).

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.

COMPOSICION

Parámetros físico-químicos

Materia seca	Mín. 95%
Proteína	50.0% +/- 3.0
Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅)	2.4% +/- 0.2

Parámetros microbiológicos(UFC/g)

Mesófilas aeróbias	Máx. 1 x 10 ⁶
Coliformes totales	Máx. 100
E. coli	Máx. 10
E. coli (GEL+)	Inferior a 1

ENVASE

Red Star es envasada al alto vacío en paquetes aluminizados formando bloques sólidos y empacada en caja de cartón corrugado. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo y/o pequeños cilindros.

CARACTERISTICAS DE LA CAJA

Presentación	# de paquetes	Dimensiones de la caja	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
454 g	20	34x19x25	9.08	9.18

MODO DE EMPLEO

Opción 1: Incorporar Red Star a la harina en seco.

Opción 2: Incorporar Red Star directamente a la masa.

Opción 3: Rehidratar Red Star con agua tibia (32°C+/-2°C).

RECOMENDACION

Evitar el contacto de Red Star con agua fría y el hielo.

DOSIFICACION

1 kg de levadura Red Star equivale aproximadamente a 3 kg de levadura prensada. Por su alto contenido de materia seca, es indispensable compensar la diferencia de peso con agua para la masa (para 1 kg de Red Star, agregar 2 litros de agua).

ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Red Star permite una conservación de hasta 24 meses a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.

CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en el paquete.

ELABORO: _____


GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: _____ Febrero 1°. 2016