



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Levadura seca 500gr	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Levadura seca instantánea para uso en panadería.	
MARCAS COMERCIALES	Mauripan	
COMPOSICIÓN	Levadura para panificación y emulsionante SMS E491 de origen vegetal (palma/girasol/maíz).	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Apariencia	Color claro
	Consistencia	Pequeños granos
	Olor	-
	Sabor	Sabor neutro
	Dimensiones	0,5-2,0 mm.
VIDA ÚTIL	Una vez abierto conservar en el frigorífico durante un máximo de 7 días.	
IDENTIFICACIÓN LOTE	Lote semanal	

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN	Sacos contituidos por complejo poli-laminado de aluminio/polietileno, envasados al vacío.
ENVASADO	500 gr
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	Sin gluten.
MODO EMPLEO	Mezclar bien con harina antes de agregar otros ingredientes. Se emplea una dosis de aproximadamente 1/3 de levadura seca, respecto a la cantidad que se utilice de levadura fresca en cualquier receta.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	-Kcal	Azúcares	-g
Grasas totales	-g	Proteínas	-g
Ácido grasos saturados (AGS)	-g	Sal	-g
Hidratos de Carbono	-g	Fibra	-g