



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO LEVADURA PAN SIN GLUTEN ECOLÓGICA SOBRES 5-9GR

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Levadura seca activa organica de grado alimenticio, procedente de agricultura ecológica

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Levadura de agricultura ecológica

Análisis Microbiológico:	Levaduras	109 ucf/g	
	Mohos	<1.000 ufc/g	
	Coligormes	<100 ufc/g	
	Salmonella	Ausente en 25g	

VIDA ÚTIL Conserva sus propiedades durante 12 meses en el envase original cerrado

IDENTIFICACIÓN LOTE Lote semanal

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Bolsas de plástico de uso alimentario selladas herméticamente

ENVASADO Formato 5kgs.

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 Contiene Gluten o trazas de Gluten.

MODO EMPLEO
1- 2% en la cantidad de harina para el pan
2- 3% en cantidad de harina para panecillos y baguettes

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	302Kcal	Azúcares	<0.5g
Grasas totales	4g	Proteínas	34g
Ácido grasos saturados (AGS)	1g	Sal	1g
Hidratos de Carbono	17g	Fibra	31g