



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Levadura seca 500g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Levadura seca instantánea para uso en panadería.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Levadura de panadería, emulsionante (E491).

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Apariencia	Color claro.
	Consistencia	Pequeños granos.
	Olor	Típico.
	Sabor	Típico.
	Dimensiones	-

VIDA ÚTIL 24 meses.

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos constituidos por complejo poli-laminado de aluminio/polietileno, envasados al vacío.

ENVASADO 500g.

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

MODO EMPLEO Mezclar bien con harina antes de agregar otros ingredientes

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1361KJ = 325Kcal	Azúcares	-
Grasas totales	7.61g	Proteínas	40.44g
Ácidos grasos saturados (AGS)	1.001g	Sodio	51mg
Hidratos de Carbono	41.22g	Fibra	26.9g