



FERMIPAN CAFE

04 de Junio de 2021

Levadura seca instantánea

Fermipan café 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. Consta de pequeños cilindros beige con una superficie porosa.

APLICACION

- Fermipan Café es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% sobre el peso total de 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*), monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.

COMPOSICION

Parámetros fisicoquímicos

Materia seca	Mín. 95%
Proteína	43.75 – 46.25%
Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅)	2.35 - 2.45%

Parámetros microbiológicos (UFC/g)

Mesófilas aeróbicas	Máx. 1 x 10 ⁶
Coliformes totales	Máx. 100
E. coli	Máx. 10
<u>E. coli</u> (GEI+)	Máx. 1

ENVASE

Fermipan Café es envasada al alto vacío en paquetes aluminizados formando bloques sólidos y empacada en una 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)
500 g	20	35x28x20	10.0	10.6
125 g	36	35x21x13	4.5	5.3

Consuelo Cepeda Vargas
Gte. de Control y Aseguramiento de Calidad

MODO DE EMPLEO

- Opción 1: Incorporar Fermipan Café a la harina en seco.
- Opción 2: Incorporar Fermipan Café directamente a la masa.
- Opción 3: Rehidratar Fermipan Café con agua tibia (32°C+/- 2°C).

RECOMENDACION

Evitar el contacto de Fermipan Café con agua fría y el hielo.

DOSIFICACION

1 kg de levadura Fermipan Café 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 Fermipan Café, agregar 2 litros de agua).

ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Fermipan Café permite una conservación de hasta 2 años 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 y en la caja.



DECLARACION DE ALERGENOS

PRODUCTO: LEVADURA SECA INSTANTANEA

MATERIALES ALERGENOS	PRESENCIA						DEFINIR CUAL
	UTILIZADO EN EL PRODUCTO		PRESENTE EN LA LINEA DE PRODUCCION		PRESENTE EN EL TALLER DE PRODUCCION		
	NO	SI	NO	SI	NO	SI	
Cacahuates	X		X		X		
Nueces (almendras, avellanas, pistaches, piñones)	X		X		X		
Derivados lácteos	X		X		X		
Huevos o derivados	X		X		X		
Soya o lecitina de soya		X		X		X	Aceite de soya altamente refinado
Gluten (trigo, avena, centeno o cebada)	X		X		X		
Pescados	X		X		X		
Mariscos (jaibas, camarones, langostinos, ostiones, almejas)	X		X		X		
Semillas (algodón, amapola, girasol)	X		X		X		
Ajonjolí	X		X		X		
Sulfitos	X		X		X		
Amarillo 5	X		X		X		

Consuelo Cepeda Vargas
Gte. de Control y Aseguramiento de Calidad



En respuesta a su solicitud, nos permitimos presentarles la siguiente **CARTA DE GARANTIA:**

La empresa Fermentaciones Mexicanas S.A. DE C.V. garantiza que cada envío que hacemos de nuestra **Levadura Seca Instantánea** cumple con lo siguiente:

1. No ha sido adulterado.
2. Cumple con las leyes sanitarias y Normas Oficiales Mexicanas correspondientes.
3. Las instalaciones, así como los procesos de manufactura de nuestros productos cumplen con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA-2009 "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".
4. Los parámetros y especificaciones de nuestros productos cumplen con las leyes nacionales para su uso en alimentos y también son permitidos por las regulaciones de la FDA de los E.E.U.U.
5. Nuestros productos no contienen trazas de plaguicidas o pesticidas no permitidos por las regulaciones nacionales (catalogo COFEPRIS) y por las regulaciones internacionales [(Unión Europea No. 396/2005/EC, No.1881/2006/EC) y/o (US FDA PAM)] [CFR "Food and Drugs 21"].
6. Si alguno de nuestros productos es o contiene algún colorante, éste o éstos deberán ser permitidos por las leyes nacionales y deberán también ser de un lote certificado por el vendedor o sus proveedores de acuerdo a la Federal Food Drug and Cosmetic Act de los E.E.U.U.
7. Nuestros productos están formulados por ingredientes y/o aditivos permitidos por las leyes nacionales para su uso en alimentos, tales como:
 - "Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos".Así como por las regulaciones de la F.D.A. de los E.E.U.U. en base a:
 - Code of Federal Regulations (CFR) "Food and Drugs" 21.
8. Nos comprometemos a no modificar y/o cambiar ingredientes o fabricante sin previo aviso y autorización de nuestros Clientes. Así como a cumplir con las especificaciones pactadas con nuestros clientes y cualquier cambio lo notificaremos de forma inmediata para su autorización.
9. En nuestra empresa se cuenta con un programa HACCP que contempla puntos críticos de control para evitar la contaminación con material extraño en la línea de producción se cuenta con Trampa Magnética y Filtro, durante el paso de levadura y antes del envasado.

Nuestra empresa está comprometida a satisfacer al cliente y a cumplir con toda la normatividad correspondiente en aspectos sanitarios, ecológicos y de seguridad.

Consuelo Cepeda Vargas
Gte. de Control y Aseguramiento de Calidad



DECLARACION DE ORIGEN

A quien corresponda

Por medio de la presente declaro que el producto: Levadura Seca Instantánea elaborada por Fermentaciones Mexicanas S.A de C.V es de origen MEXICANO. De igual forma, hacemos constar que el origen de (los) ingrediente(s) que componen dicho producto son los siguientes:

Ingrediente	País de origen del ingrediente
Levadura (Saccharomyces Cerevisiae)	Francia
Monoestearato de Sorbitán	México
Ácido Ascórbico	China

Para cualquier duda o comentario sobre el particular, me reitero a sus órdenes.

Consuelo Cepeda Vargas
Gte. de Control y Aseguramiento de Calidad



A quien corresponda.

PESTICIDAS

Por la presente informamos que en el análisis realizado a nuestra Levadura Seca Instantánea para el período 2020, se realizó la búsqueda de más de 400 sustancias clasificadas como pesticidas. No se detectó la presencia de ninguna de estas sustancias en el producto.

Consuelo Cepeda Vargas
Gte. de Control y Aseguramiento de Calidad



Información de Contenido Nutricional

NOMBRE GENERICO DEL PRODUCTO: LEVADURA SECA INSTANTANEA (con ácido ascórbico)

La siguiente información está basada en una dosis de 100-gramos:

<u>Parámetro</u>	<u>Especificaciones</u>
Calorías	380 - 410 kcal
Calorías de grasa total	45 - 65 kcal
Grasas totales	5 - 7 g
Humedad	3 - 5 g
Proteínas (Nx6.25)	41 - 47 g
Cenizas	3 - 6 g
Carbohidratos totales	38 - 44 g
Azúcares totales	< 0.5 g
Fibra total	26 - 29 g
Colesterol	No detectado
Vitamina A	No detectado
Vitamina C	250 - 350 mg
Tiamina	8 - 20 mg
Niacina	40 - 60 mg
Riboflavina	4 - 7 mg
Hierro	2 - 4 mg
Calcio	20 - 40 mg
Sodio	50 - 150 mg

g = gramos; mg = miligramos; kcal = kilocalorías

Los datos antes mencionados son exclusivamente para uso informativo

Consuelo Cepeda Vargas
Gte. de Control y Aseguramiento de Calidad