

## Levadura Seca Instantánea

Instant Success oro 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

- Instant Success oro es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% de azúcar 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 físico-químicos**
  - Materia seca > 95%
  - Proteína 47.8% +/- 5.3%
  - Pentóxido de fósforo (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 2.55% +/- 0.45%
- Parámetros microbiológicos (UFC/g)**
  - Mesófilas aeróbicas < 1 x 10<sup>6</sup>
  - Coliformes totales < 100
  - E. coli < 10
  - E. coli (GEI+) < 1

### ENVASE

Instant Success Oro 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.

### CARACTERISTICAS DE LA CAJA

Presentación	Nº de paquetes	Dimensiones de la caja (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
500 g	20	35x28x20	10.0	10.6
10 kg	1	29x20x32	10.0	10.5

### MODO DE EMPLEO

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

### RECOMENDACION

Evitar el contacto de Instant Success oro con agua fría y hielo.

### DOSIFICACION

1 kg de levadura Instant Success oro 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 1kg de Instant Success oro, agregar 2 litros de agua).

### ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Instant Success oro 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/o en la caja.

**SAFMEX, S.A DE C.V. / FERMEX, S.A. DE C.V.**

km 57.5 Carretera México-Toluca, Estado de México. MEXICO  
Tel. (52-722) 216 5600 Fax (52-722) 211 98 78



ELABORO:

GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION

Julio 16, 2013