Promolac	FICHA TÉCNICA	Cód: DPPR-07-03 Revisión: 4 Fecha: 24/11/16 Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: LEVADURA EN POLVO

CÓDIGO DE PRODUCTO: VAR009

DESCRIPCIÓN: Gasificante para uso alimentario.

USO FINAL: Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

RENDIMIENTO: Para 30 kg de harina.

INGREDIENTES:

Pirofosfato ácido de sodio
Bicarbonato sódico
Almidón de maíz

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:
Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Pérdida por desecación	: Máx. 4 g
Metales pesados	: Máx. 10 ppm
Plomo	: Máx. 5 ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Contaje total de aerobios mesófilos	: Máx. 100.000 ufc/g
Coliformes totales	: Máx. 100 ufc/g
Mohos y levaduras	: Máx. 500 ufc/g
Salmonella	: Aus. en 25 g

MODO DE EMPLEO:

. El contenido del bote de levadura en polvo es para 30 kg de harina, siendo esta proporción orientativa y pudiéndose variar según la receta y la consistencia deseada en el producto final.

PRESENTACIÓN:

TIPO DE ENVASE	: Bote de plástico
UNIDADES POR CAJA	: 12 unidades
PESO NETO POR UNIDAD	: 900 g
CONDICIONES ALMACENAJE	: Lugar fresco y seco (10-25ºC)
CADUCIDAD	: 24 meses

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Fecha y firma: 24/11/2016	Fecha y firma: 24/11/2016	Fecha y firma: 24/11/2016

PRODUCTO: LEVADURA EN POLVO 900 G PROMOLAC	Promolac

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER TRAZAS
	SI/NO	**SI/NO**
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	**SI**	**NO** X
2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	**SI**	**NO** X

Lista de alérgenos de acuerdo al Anexo II del Reglamento 1169/2011. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.

Cumplimentado por: DPTO. DE CALIDAD PROMOLAC ESPAÑA S.A. **Fecha: 24/11/2016**