

GOLONDRINA

LEVADURA PENSADA

GOLONDRINA se presenta en forma de barras sólidas desmoronables de levadura seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y un alto poder fermentativo.

APLICACION

- GOLONDRINA es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% 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*)

COMPOSICION

- Características Físico-químicas.**
 - Materia Seca 29 – 35%
 - Fuerza fermentativa mínima (fermentómetro de Burrows y Harrison):
 - Pasta azucarada: 45 mlCO₂/g MS en 1 hora
- Características Bacteriológicas.**
 - CTB: Inf. 1.10⁶ UFC/g
 - Stafilococcus aureus: Negativo/1 g
 - Salmonella: Negativo/60 g
 - E. coli: Inf. a 10 UFC/g

CARACTERISTICAS DE LA CAJA

Presentación	# de paquetes	Dimensiones de la caja	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
400g	30	31 x 19.5 x 25	12	12.6

ENVASE

GOLONDRINA es una levadura envasada en papel parafinado y empacada en cajas de cartón corrugado que contienen 3 bolsas de polietileno con 10 barras de levadura cada una.

MODO DE EMPLEO

Mezclar la levadura GOLONDRINA con la harina o con la masa.

Para el correcto uso de la levadura GOLONDRINA, consultar a su representante técnico SAFMEX.

ALMACENAMIENTO

La levadura GOLONDRINA permite una conservación de 1 mes a partir de la fecha de fabricación del producto manteniéndolo a una temperatura de 2 a 8°C.

CODIFICACION

La fecha de producción, así como el número de lote de fabricación están impresos 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: Octubre 14, 2008