

Código/Code	DOI-DES-ALI-Levedura instantánea
Revisión/Review	00
Fecha/Date	06-09-2021
Página/Page	1 de 3

**TITULO/TITLE: Levadura instantánea/ Saf instant yeast**

Preparado por/ Prepared by: Analista de Desarrollo Alimentos/ Analyst of Food Development

Aprobado por/ Approved by: Líder de Desarrollo Alimentos/ Food development leader

### 1. DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

Levadura seca instantánea proviene de las levaduras del género *Saccharomyces Cerevisiae* a la cual se le han aplicado procesos de selección, fermentación, separación, concentración y deshidratación obteniendo pequeños cilindros beige con una superficie porosa, la cual permite su incorporación directa a la masa (no requiere un proceso de prehidratación)./ Instant dry yeast comes from yeasts of the genus *Saccharomyces Cerevisiae* to which selection, fermentation, separation, concentration and dehydration processes have been applied, obtaining small beige cylinders with a porous surface, which allows direct access to the Dough (does not require a prehydration process).



### 2. ALMACENAMIENTO/ STORAGE

El producto se debe conservar en un lugar fresco, seco y limpio. / The product must be kept in a cool, dry and clean place.

### 3. PRESENTACIONES/ PRESENTATIONS

Producto/ Product	Embalaje/ Carton
Levadura instantánea/ Saf instant yeast	24x20x10g
	80x125g
	24x250g

### 4. ESPECIFICACIONES/ SPECIFICATIONS

Parámetros/ Parameter	Formato/ Format
	Levadura instantánea/ Saf instant yeast
Ingredientes./ Ingredients	Levadura ( <i>Saccharomyces</i> ) y monoestearato de sorbitán./ Yeast ( <i>Saccharomyces</i> ) and sorbitan monostearate.
Tipo de Alimento./ Food Type	Levaduras de panificación/ Baking yeasts
Envase Primario/Primary Packaging	Bolsa polietileno para el formato pequeño y bolsa DoyPack para los otros formatos al vacío./ Polyethylene bag for the small format and DoyPack bag for the other formats to the void.
Vida útil./ Shelf Life*	2 años/ 2 year

\*Nota: la antigüedad de los productos, al momento del embarque no debe exceder el 12% de su vida útil declarada en la etiqueta/ Note: shelf life must not be exceeded 12%, about label declared date.



**TITULO/TITLE: Levadura instantánea/ Saf instant yeast**

Preparado por/ Prepared by: Analista de Desarrollo Alimentos/ Analyst of Food Development

Aprobado por/ Approved by: Líder de Desarrollo Alimentos/ Food development leader

**5. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS/ PHYSICAL-CHEMICAL SPECIFICATIONS**

Parámetros/ Parameter	Levadura instantánea/ Saf instant yeast		
Contenido Neto/ Net content (g)	10+-0,9	125+-5,6	500+-15
Humedad/Humidity (%)	Máx. 10%		
Calorias/ Calories (kcal/100g producto)	Máx. 275		
Azúcares totales / Total sugars (g/100g producto)	Máx. 10		
Grasas Saturadas/ Saturated fats (g/100g producto)	Máx. 4		
Sodio/ Sodium (mg/100g producto)	Máx. 400		

Metales Pesados / Heavy Metals	Valores/ Values
Cobre/ Copper (mg/kg)	Máx. 10
Estaño/ Tin (mg/kg)	Máx 50
Plomo/ Lead (mg/kg)	Máx. 2
Selenio/ Selenium (mg/kg)	Máx. 0.30
Zinc/ Zinc (mg/kg)	Máx. 100

**6. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES/ SENSORIAL CHARACTERISTICS**

Característica/ Characteristic	Descripción/ Description
Color/ Colour	Característico, de color beige claro generalmente opaco. Sin machas oscuras, ni verdes. / Characteristic, generally opaque, light beige. No dark spots, no green.
Sabor/ Flavor	Característico, levemente ácido. Sin sabores extraños o de descomposición. / Characteristic, slightly acidic. No strange or decaying odors.
Olor/ Odor	Característico, puede contener notas ácidas. Sin aromas extraños. / Characteristic, may contain acidic notes. No strange aromas.
Apariencia/ Appearance	Característicos, cilindro seco porosos, no debe presentar compactación. / Characteristic, porous dry cylinder, must not present compactation.

**7. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

Parámetros/ Parameters	VALOR/VALUE
Recuento de aeróbios mesófilos/ Mesophilic aerobic count (UFC/g)	Máx. 1 x 10 <sup>6</sup>
Coliforme totales/ Total coliforms (UFC/g)	Máx. 100
E. Coli (UFC/g)	Máx. 10

Referencia/ Reference : RSA D.S. N°977



Código/Code	DOI-DES-ALI-Levedura instantánea
Revisión/Review	00
Fecha/Date	06-09-2021
Página/Page	3 de 3

TITULO/TITLE: Levadura instantánea/ Saf instant yeast

Preparado por/ Prepared by: Analista de Desarrollo Alimentos/ Analyst of Food Development  
Aprobado por/ Approved by: Líder de Desarrollo Alimentos/ Food development leader

## 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

### 8.1. Proveedor / Provider

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porciones por envase:	1, 13 aprox. y 50.	
Porción:	4 cucharaditas (10 g)	
	100 g	1 porción
<b>Energía (Kcal)</b>	408	41
<b>Proteínas (g)</b>	45	4,5
<b>Grasa total (g)</b>	6,0	0,6
<b>H. de C. disp. (g)</b>	23	2,3
Azúcares totales (g)	0,0	0,0
<b>Sodio (mg)</b>	350	35

