



Pol. Ind. Camins Nous, 3
43740 Móra d'Ebre
Tarragona

INFORMACIÓN TÉCNICA

LEVADURA DE CERVEZA

ref. 200300

- Ingredientes: LEVADURAS DE CERVEZA

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS (por cada 100 gr):

Olor: beige claro
Extracto sec: 94,0 – 98,0
pH: 5,5 – 6,3
Contaje total: 7,5 – 8,5

PROPIEDADES MICROBIÓLOGICAS

Bacterias aeróbicas: < 5.000
Bacterias coniformes: < 10
Levaduras y mohos: < 50
Salmonella: negativo
E.Coli: negativo
Sataphylococcus aureus: negativo

VALOR NUTRICIONAL

Proteínas: 46.8 – 53.1
Material mineral: 4.0 – 8.0
Energía: 1110 KJ = 266 Kcal

Minerales:

Arsenic: < 0.5	Cadmium: 0.3	Mercurio: < 0.05
Plomo: < 0.2	Selenio: 0.1	Sodio: 0.2 – 0.8
Potasio: 20-30	Fosforo: 10-16	Magnesio: 1 – 3
Calcio: 1 – 2		

Vitaminas:

B1: 300 – 600	B2: 30 – 60	B5: 50 – 160
B6: 20 – 45	Niacina: 160 – 320	B12: 2 - 5

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

Sacos de papel 20 Kg.

Almacenado en lugar fresco y seco en su envasado de origen cerrado, conserva sus propiedades durante 24 meses.