



## Levadura Primo Pastilla de 25 g x 2



### Definición del producto

Levadura fresca comprimida con alto poder fermentativo idóneo para uso casero. Producto natural constituido exclusivamente por células de *Saccharomyces cerevisiae* reproducidas en cantidad y en el estado de pureza.

### Caracteres organolépticos

La levadura está constituida por una masa homogénea de consistencia pastoso-friable, de color marfil pálido. El gusto y el olor son ligeros y típicos.

### Caracteres químico-físicos

Humedad (s.s.) < 68%  
Ázoe (s.s.) > 6,8 %  
Fósforo (s.s) > 2,0 %  
(expresado como P2O5)  
Cenizas (s.t.q.) < 2,5 %  
Acidez (s.t.q.) < 5,0 %  
(expresado en ml. de NaOH 1 N/100 g)  
Gluten ausente

### Caracteres microbiológicos

Células de *Saccharomyces cerevisiae*  
> 7 millardos/g.

### Almacenaje

Conservar a una temperatura de 0-10°C.

### Confección

Confección en pareja de dos cubitos de 25 g envueltos en papel para alimentos y celofán. Confección de 2 kg.

### Caracteres Generales

Todos los caracteres del producto son referibles al origen.

El producto está sujeto a disminución natural de peso y es idóneo para producciones biológicas.

Son absentes organismos genéticamente modificados.

Son absentes alérgenos conforme a la Directiva 2003/89 CE, adjunto III bis.

Son absentes conservantes.

Queda ausente el gluten y por eso es apto a la producción de productos para celíacos.

El producto responde a todos los requisitos previstos por la ley vigente: en particular, el producto está monitoreado en la base de un plan de autocontrol con metodología H.A.C.C.P., según lo previsto por el dal Reglamento CE 852/2004 y satisface el requisito de localizabilidad conforme al Reglamento CE n. 178/2002.

El producto no reincide en lo prescrito y reglamentado por el D.Lgs n°81 del 09/04/2008 y sucesivas actualizaciones.

Zeus I.B.A. Sp.A.

Via Bibbiena, 12/14 - 50142 Firenze, Italia

Tel. +39 055.73.25.11 - Fax +39 055.73.25.125

Capitale Sociale: € 516.500,00 i.v.

Reg. Impr. Firenze, Cod. Fisc. e PIVA: 05114010480

www.zeusiba.it - email: infomail@zeusiba.it

ISO 22000

BUREAU VERITAS  
Certification



N° IT 239230

