



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 09.44 – Fermipan Pastelaria

Edição: 02 / 10.25

Página 1 de 3

1. DESCRIÇÃO

A levedura seca para padaria e pastelaria é embalada a vácuo e é obtida pela desidratação de um creme de levedura num filtro a vácuo e, em seguida, submetida a um processo de secagem por ar quente. A levedura seca é então peneirada e embalada a vácuo em embalagens de polilaminado contendo alumínio.

A levedura, composta por células da espécie *Saccharomyces cerevisiae*, é cultivada em meio composto de melaço ou outros açúcares com outros nutrientes como suplementos. A levedura seca instantânea consiste em pequenas partículas cilíndricas com uma estrutura porosa. Isso permite o seu uso em massa sem reidratação prévia.

2. APLICAÇÕES E DOSE DE USO

Levedura ideal para massas com alto teor de açúcar (pelo menos 8% do peso total da farinha). A dose de uso recomendada depende da aplicação, pode variar entre 1% e 1,5%, com base no peso da farinha.

3. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

A levedura seca instantânea deve ser armazenada em local fresco e seco sob condições higiénicas para um produto alimentício.

4. EMBALAGEM

20x500g pacote a vácuo.

5. VIDA UTIL

2 Anos.

6. CERTIFICADOS DO PRODUTO

Produto certificado Kosher e Halal.

7. CONFORMIDADE ALIMENTAR

Sem glúten. É apropriado para veganos e vegetarianos.

8. ALERGENIOS

Ausência de qualquer alérgeno potencial de acordo com o Reg (EU) n ° 1169/2011 Anexo II.



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 09.44 – Fermipan Pastelaria

Edição: 02 / 10.25

Página 2 de 3

9. DECLARAÇÃO OGM

Isento de OGM: Produto não OGM de acordo com os Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, referentes aos requisitos de rotulagem obrigatória e rastreabilidade de produtos derivados de organismos geneticamente modificados (OGM) em alimentos e rações.

10. RADIAÇÃO IONIZANTE

Ausência de perigos radiológicos na levedura.

11. INGREDIENTES

Levedura, emulsionante (E491).

12. ESPECIFICAÇÕES

Matéria seca (MS): >95%

Proteínas/MS: Min. 40%

Cor: Típico

Cheiro e sabor: Típico

Coliformes: <1000 CFU/g

Salmonella: Ausência/25 g

13. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Teor de nutrientes típico por 100 gramas:

Energia 325 kcal/ 1361 KJ

Cinzas: 5,65g

Humidade: 5,08g

Lipídios: 7,61g

Saturado: 1,001g

Mono insaturado: 4,309g

Poliinsaturados: 0,017g

Hidratos de carbono: * 41,22g

*Calculado: 100 - (proteínas + lipídios + humidade + cinzas)

Açúcares: 0,0g

Fibras: 26,9g

Proteínas: 40,44g

Minerais:

Sódio: 51mg

Cálcio: 30mg

Ferro: 2,17mg

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010
	FT 09.44 – Fermipan Pastelaria Edição: 02 / 10.25	Página 3 de 3

Potássio: 955mg

Folato total: 2340 mcg DFE

14. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.