

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD - HACCP  Molineria Coquimbo	FICHA TÉCNICA "Levadura Maxipan Instant Yeast"		Código	MC-FT-20	
			Versión	3	
			Fecha modificación	10-07-2020	
			Página	1 de 1	
Emisión:	Jefe de Laboratorio	Revisó	Comité de Calidad	Aprobó:	Gerente de Calidad
Fecha:	03-05-2017	Fecha:	03-05-2017	Fecha:	03-05-2017

ESPECIFICACIONES GENERALES DEL PRODUCTO

Nombre Producto	Levadura Maxipan Instant Yeast																						
Lotes	17T3040111																						
INGREDIENTES	99% Levadura natural (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) + 1% Monoestereato de Sorbitan (Agente hidratante).																						
ELABORADO POR	PAK GIDA ÜRETİM ve PAZARLAMA A.S. , Gayrettepe, Istanbul, Turquía																						
IMPORTADO POR	Molineria Coquimbo S.A., Aldunate 295 Coquimbo- IV Región																						
RESOLUCIÓN	Resolución N°170258315 del 14/4/2017 S.S.A.																						
DISTRIBUIDO POR	Molineria Azapa S.A., Avda. Argentina 3008 Arica - XV Región																						
USO PREVISTO	Levadura Seca Instantanea para panificación																						
MODO DE USO	Agregar MAXIPAN directamente a la harina durante la primera etapa de mezclado. Se recomienda no mezclar directamente la levadura y la sal, ya que esta frena la actividad de la levadura.																						
PRESENTACIÓN Y FORMATO	Envase Primario: film sellado al vacio, formato de 500 grs. Envase Secundario: Cajas de Caton con 20 unidades.																						
CÓDIGO	517																						
ESPECIFICACIONES QUÍMICAS	Humedad: menor a 6% Materia Seca: mayor a 94% Proteína cruda: ente 40 y 50% Nitrogeno: 6,4 a 8% Agente de rehidratación 1.5 a 20%																						
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Coliformes : $\leq 1 \times 10^3$ cfu/gr. E. Coli : Negativo																						
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Indicada en el envase)	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>Porción</td><td>100 gr.</td></tr> <tr><td>Calorias</td><td>430 Kcal</td></tr> <tr><td>Carbohidratos</td><td>36 gr.</td></tr> <tr><td>Proteinas</td><td>47 gr.</td></tr> <tr><td>Grasa Total</td><td>6 gr.</td></tr> <tr><td>Grasa Saturada</td><td>1 gr.</td></tr> <tr><td>Colesterol</td><td>0 mg.</td></tr> <tr><td>Fibra</td><td>21 gr.</td></tr> <tr><td>Calcio</td><td>64 mg.</td></tr> <tr><td>Hierro</td><td>17 mg.</td></tr> <tr><td>Sodio</td><td>< 0.5 gr.</td></tr> </table>	Porción	100 gr.	Calorias	430 Kcal	Carbohidratos	36 gr.	Proteinas	47 gr.	Grasa Total	6 gr.	Grasa Saturada	1 gr.	Colesterol	0 mg.	Fibra	21 gr.	Calcio	64 mg.	Hierro	17 mg.	Sodio	< 0.5 gr.
Porción	100 gr.																						
Calorias	430 Kcal																						
Carbohidratos	36 gr.																						
Proteinas	47 gr.																						
Grasa Total	6 gr.																						
Grasa Saturada	1 gr.																						
Colesterol	0 mg.																						
Fibra	21 gr.																						
Calcio	64 mg.																						
Hierro	17 mg.																						
Sodio	< 0.5 gr.																						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, no requiere refrigeración. Una vez abierto el envase se debe utilizar antes de 24 hrs.																						
DURACIÓN	Dos años a contar de la fecha de elaboración indicada en el envase.																						