

GRUPO VALI <i>“Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro”</i>	
FICHA TECNICA	

NOMBRE COMERCIAL: LEVADURA DE CERVEZA

1. ESPECIFICACIONES

DESCRIPCION	La Levadura de Cerveza es un producto inactivo de la producción de cerveza.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Material en polvo, color beige, que tiene excelente palatabilidad, cuenta con buen perfil de aminoácidos, así como una fuente alta de proteína.	
CARACTERISTICAS		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 7 %	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 34 %	KJELDAHL
Grasa %	Mínimo 1.5 %	soxtlet
Cenizas %	Máximo 7%	Gravimétrico
Fibra cruda %	Máximo 0.5 %	weende
Plaga viva	Sin presencia	visual
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Salmonella en 25 gr	Ausente	Determinación de salmonella en alimentos NOM-114-SSA1-1994
E. Coli en 25 gr	Ausente	Técnica del número más probable
Coliformes fecales	< a 10	Técnica del numero más probable
Mesofilos aerobios cuenta total	< a 20,000	Técnica del numero más probable

GRUPO VALI <i>“Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro”</i>	
FICHA TECNICA	

2. PERFIL DE AMINOACIDOS

Alanina	2.3 g / 100 g
Arginina	1.88 g / 100 g
Ácido aspártico	3.39 g / 100 g
Cisteína	0.38 g / 100 g
Ácido Glutámico	4.43 g / 100 g
Glycina	1.6 g / 100 g
Histidina	0.88 g / 100 g
Iso Leucina	1.51 g / 100 g
Leucina	2.22 g / 100 g
Lisina	2.72 g / 100 g
Methionina	0.55 g / 100 g
Fenilalanina	1.34 g / 100 g
Prolina	1.61 g / 100 g
Serina	2.04 g / 100 g
Threonina	1.79 g / 100 g
Tyrosina	1.79 g / 100 g
valina	1.85 g / 100 g

3. INFORMACION COMPLEMENTARIA

Vida de anaquel: 24 meses en las condiciones adecuadas de almacenamiento.

Fuente del producto: origen vegetal.

Condiciones de almacenamiento: producto envasado debe ser almacenado en bodega ventilada, techada, sobre tarimas con adecuada aireación y rotación de productos. Alejado de productos químicos.

Presentación: envasado

País de origen: México.