



Especificação Levedura Seca

ETP
009Versão:
18Data emissão:
17/01/2005Última revisão:
28/06/2024Pg.
1/1

1.0 – OBJETIVOS

Definir as características químicas e físicas da levedura produzida pela Nardini.

2.0 – APLICAÇÃO

Aplica-se a toda levedura vendida no mercado interno e externo pela Nardini Agroindustrial Ltda. Fazenda Vista Alegre s/nº - Km 2.5 - Zona Rural - Fone: (16) 3287-9900. Vista Alegre do Alto - SP, CEP 15920-000.

3.0 – DESCRIÇÃO

3.1 Definição

100% de levedura de fermentação alcoólica da cana-de-açúcar.

Nome Técnico: Levedura de cana-de-açúcar inativada e desidratada (*Saccharomyces cerevisiae*).

Nome Comercial: Unalev 33, 35, 37, 40 e 42.

3.2 Aplicação

A levedura seca aplica-se como ingrediente vegetal para alimentação animal sendo envasada em sacos de 25 kg e big bags de 800 kg, para venda no mercado interno e externo.

3.3 Características Química, Físico – Químicas e Microbiológicas

Característica	Método	330 g/kg	350 g/kg	370 g/kg	400 g/kg	420 g/kg
1. Químicas e Físico - Químicas						
Proteína (g/Kg)	POP LBI 044	330,0 ~ 349,9	350,0 ~ 369,9	370,0 ~ 399,9	400,0 ~ 419,9	≥ 420,0
Umidade	POP LBI 045	≤ 80,0 g/kg				
Part. Magnéticas	POP LBI 089	≤ 3,0 mg/kg				
pH	POP LBI 046	4.0 ~ 6.0				
Fibra Bruta *	Lab. Externo	≤ 15,0 g/kg				
Extrato Etéreo *	Lab. Externo	≥ 0,5 g/kg				
Matéria Mineral *	Lab. Externo	≤ 80,0 g/kg				
Arsênio *	Lab. Externo	≤ 10,0 mg/kg				
Cobre *	Lab. Externo	≤ 15,0 mg/kg				
Chumbo *	Lab. Externo	≤ 5,0 mg/kg				
2. Microbiológicas						
Aflatoxinas *	Lab. Externo	≤ 50 ppb				
Clostridium perfringens *	Lab. Externo	≤ 10 UFC/g				
Validade **	Visual	24 meses				

* Analisar a cada 60 dias, com amostra composta dos lotes, em laboratório externo.

** Quando armazenado em condições adequadas de temperatura e umidade.

3.4 Armazenagem

- A levedura deve ser empilhada, sobre palete plástico e afastada da parede em pelo menos 1 (um) metro.
- Armazenar longe de produtos químicos com odores fortes e de locais quentes, úmidos e exposição solar.

3.5 Embalagens

Levedura Seca – embalada em saco de 25 kg, conjunto de saco interno de polietileno e saco externo de papel Kraft e em big bags de 800 kg de polipropileno com alta resistência.

A embalagem será considerada inadequada quando permitir o vazamento do produto ou quando colocar a levedura em risco de contaminação.

4.0 – ANEXOS

Não há.

5.0 – HISTÓRICO DAS ALTERAÇÕES

Revisão geral e alteração do formulário.

Elaborado por:

Isadora Borges

Analisado por:

Edmar Gutierrez / Vagner R. Borges

Aprovado por:

Luís Fernando Murakami / Wilian Selvatti