

Productos alimenticios

Características de la levadura fresca y seca para panificación

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico
CTN-UNE 34 *Productos alimentarios*, cuya secretaría
desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-ISO 23983

UNE-ISO 23983

Productos alimenticios

Características de la levadura fresca y seca para panificación

Food products. Characteristics of fresh and dry baker's yeast.

Produits alimentaires. Caractéristiques de la levure fraîche et sèche de boulangerie.

Esta norma es idéntica a la Norma Internacional ISO 23983:2025.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-ISO 23983

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org

© UNE 2026

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo	4
0 Introducción.....	5
1 Objeto y campo de aplicación.....	5
2 Normas para consulta	6
3 Términos y definiciones.....	6
4 Características del producto	7
4.1 Generalidades.....	7
4.2 Uso del producto	8
4.3 Conservación.....	8
4.4 Peso del envase	9
4.4.1 Levadura en bloque y granulada	9
4.4.2 Levadura líquida.....	9
4.4.3 Levadura seca de panificación.....	9
4.5 Trazabilidad	9
5 Características de aplicación.....	9
5.1 Actividad Fermentativa en el caso de uso de levadura fresca de panificación	9
5.2 Actividad fermentativa en el caso de uso de levadura seca de panificación	10
6 Características físico-químicas.....	10
6.1 Materia seca.....	10
6.1.1 Levadura fresca de panificación	10
6.1.2 Levadura seca de panificación.....	11
6.2 Nitrógeno.....	11
6.3 pH	11
7 Microbiología	11
7.1 Generalidades.....	11
7.2 Recuento total.....	12
7.3 Coliformes	12
7.4 <i>Escherichia coli</i>	12
7.5 <i>Salmonella</i>	13
7.6 <i>Listeria monocytogenes</i>	13
7.7 <i>Estafilococos</i> coagulasa positivos (incluyendo <i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i>)	13
Anexo A (Informativo) Valores característicos de interés para el consumidor	14
Bibliografía	19

Prólogo

ISO (Organización Internacional de Normalización) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de elaboración de las Normas Internacionales se lleva a cabo normalmente a través de los comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en una materia para la cual se haya establecido un comité técnico, tiene el derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, vinculadas con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) en todos los temas de normalización electrotécnica.

En la Parte 1 de las Directivas ISO/IEC se describen los procedimientos utilizados para desarrollar este documento y aquellos previstos para su mantenimiento posterior. En particular debería tomarse nota de los diferentes criterios de aprobación necesarios para los distintos tipos de documentos ISO. Este documento ha sido redactado de acuerdo con las reglas editoriales de la Parte 2 de las Directivas ISO/IEC (véase www.iso.org/directives).

ISO llama la atención sobre la posibilidad de que la implementación de este documento pueda conllevar el uso de una o varias patentes. ISO no se posiciona respecto a la evidencia, validez o aplicabilidad de los derechos de patente reivindicados. A la fecha de publicación de este documento, ISO no había recibido notificación de que una o varias patentes pudieran ser necesarias para su implementación. No obstante, se advierte a los usuarios que esta puede no ser la información más reciente, la cual puede obtenerse de la base de datos de patentes disponible en www.iso.org/patents. ISO no será responsable de la identificación de parte o la totalidad de dichos derechos de patente.

Cualquier nombre comercial utilizado en este documento es información que se proporciona para comodidad del usuario y no constituye una recomendación.

Para una explicación de la naturaleza voluntaria de las normas, el significado de los términos específicos de ISO y las expresiones relacionadas con la evaluación de la conformidad, así como la información acerca de la adhesión de ISO a los principios de la Organización Mundial del Comercio (OMC) respecto a los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), véase www.iso.org/iso/foreword.html.

Este documento ha sido elaborado por el Comité Técnico ISO/TC 34, *Productos alimenticios*.

Cualquier comentario o pregunta sobre este documento deberían dirigirse al organismo nacional de normalización del usuario. En www.iso.org/members.html se puede encontrar un listado completo de estos organismos.

0 Introducción

Este documento proporciona características para:

- levadura fresca para panificación: levadura en bloque, levadura granulada y levadura líquida;
- levadura seca para panificación: levadura seca activa y levadura seca instantánea.

COFALEC, la Confederación Europea de Productores de Levadura, estableció por primera vez, ya en 2006, información sobre las características de la levadura fresca para panificación y la levadura seca para panificación sirviendo de base para este documento.^[12]

Aunque tanto la levadura fresca para panificación como la seca son productos vivos utilizados desde hace ya tiempo, actualmente no existe una definición real de ninguno de los dos. La levadura mencionada en el *Food Chemical Codex*^[14] es "levadura inactivada" y la descripción no es relevante para la levadura fresca o seca para panificación.

Este documento incluye la siguiente información:

- características del producto (véase el capítulo 4);
- características de la aplicación (véase el capítulo 5);
- características fisicoquímicas (véase el capítulo 6);
- microbiología (véase el capítulo 7);
- datos nutricionales (véase el capítulo A.2).

En cada capítulo, se mencionan varios parámetros con su valor y valores típicos; aquellos que pueden ser de interés para el consumidor figuran en el anexo A. Ese número es el valor más habitual; sin embargo, la levadura para panificación se puede adaptar a las características y costumbres locales. Por esa razón, algunos parámetros tienen un rango bastante grande indicado.

Es importante tener en cuenta que la levadura para panificación es un organismo vivo, el cual proporciona funcionalidades como la producción de dióxido de carbono, la formación de alcohol y la producción de compuestos aromáticos, entre otras funcionalidades, a partir de una célula viva haciendo uso de sus actividades enzimáticas intrínsecas en contraste con la adición de enzimas aisladas.

Este documento está destinado para su uso por la industria de panadería, pero también está dirigido a laboratorios y laboratorios de análisis de alimentos.

Las presentaciones y formatos descritos del producto corresponden a la situación actual. Variaciones futuras en los formatos de envase y envío y parámetros son posibles y no entran en conflicto con este documento.

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento especifica las características de la levadura viva fresca y seca para panificación, en particular las relacionadas con las propiedades generales del producto, aplicación, las propiedades físicas y químicas, la microbiología y la información sobre el valor nutricional.

Este documento no se aplica a ningún tipo de producto procesado elaborado con levadura para panificación.

2 Normas para consulta

En el texto se hace referencia a los siguientes documentos de manera que parte o la totalidad de su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

ISO 4832, *Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of coliforms. Colony-count technique.*

ISO 6888-1, *Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa positivos (Staphylococcus aureus y otras especies). Parte 1: Método que utiliza un medio de agar Baird-Parker.*

ISO 6888-2, *Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa positivos (Staphylococcus aureus y otras especies). Parte 2: Método que utiliza un medio de agar de plasma de conejo con fibrinógeno.*

ISO 11290-2, *Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y el recuento de Listeria monocytogenes y Listeria spp. Parte 2: Método de recuento.*

ISO 16649-2, *Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para la enumeración de Escherichia coli beta-glucuronidasa positivo Parte 2: Técnica de recuento de colonias a 44 °C utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indol beta-D-glucuronato.*