

 Fitness & Catering division C/ Progrés, 1 Nave 9 Pol. Inds. El Pedregar 08160 - Montmeló Barcelona Telf. 93.861.65.72 – Fax.93840.41.14 comercial@catereasy.es www.catereasy.es	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: 00004.1
		Revision: 8/06/2016

CLARA DE HUEVO EN POLVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Clara de huevo de gallina en polvo obtenida a partir de un procedimiento de pulverización: Atomización spray.

APLICACIONES

- Aporte de proteína
- Restauración
- Clarificador para vino

Conservaría, salazones, charcutería. Industrias diversas. **Calidad Standard**

Ligante para conservantes, charcutería. Adecuado para las croquetas, macarrones, mezclas para patatas fritas, etc....

INGREDIENTES

Corrector de acidez: ácido cítrico E-330 (máx. 2%)

RECONSTITUCIÓN (1 litro de clara de huevo líquida equivale a 35 claras)

Para reconstituir el valor teórico de 1 kilo de clara de huevo, es necesario añadir 875 g de agua a 125 g de polvo (ó 7 kilos de agua a 1 kilo de polvo = 8 kilos de clara de huevo ó 250 claras de huevo aproximadamente)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Coloración	Blanco roto
Olor y gusto	Normal
Impurezas	sin

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	8% max.
Cenizas (minerales)	5% aprox.
Ph	6'0-8'5
Solubilidad: Valor Haenni	≥ 24
Densidad	0'4

 Fitness & Catering division C/ Progrés, 1 Nave 9 Pol. Inds. El Pedregar 08160 - Montmeló Barcelona Telf. 93.861.65.72 – Fax.93840.41.14 comercial@catereasy.es www.catereasy.es	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: 00004.1
		Revision: 8/06/2016

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICO

Flora aeróbica mesófila	< 10000 ufc/g
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Staphylococcus aéreos	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia/25 g

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético	377 kcal (1574 kJ)
Proteínas	82% aprox.
Perfil proteico	(g/100g product)
Alanine	4'96g
Arginine	4'65g
Ácido aspártico	8'22g
Cystine	2'17g
Ácido glutámico	10'54g
Glycine	2'79g
Histidine	1'86g
Isoleucine	4'34g
Leucine	6'82g
Lysine	5'12g
Methionine	3'02g
Phenylalanine	4'73g
Proline	3'10g
Serine	5'50g
Theonine	3'64g
Tryptophan	1'32g
Tyrosina	3'18g
Valine	5'58g
Hidratos de carbono (De los cuales azúcares reductores)	4% aprox. 0,1% máx.
Lípidos	trazas

 Fitness & Catering division C/ Progrés, 1 Nave 9 Pol. Inds. El Pedregar 08160 - Montmeló Barcelona Telf. 93.861.65.72 – Fax.93840.41.14 comercial@catereasy.es www.catereasy.es	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: 00004.1
		Revision: 8/06/2016

Vitaminas:	
Vitamina B12	0'528 mcg
Biotina	53,000 mcg
Ácido fólico	0'12 mg
Ácido pantoténico	1'958 mg
Pyridioxine	0'160 mg
Riboflavina	2'316 mg
Minerales	(mg/100g producto)
Calcio	78
Cloro	1349
Cobre	0'16
Hierro	1'09
Fluor	0'16
Yodo	0'02
Magnesio	84
Manganeso	0'05
Fósforo	171
Potasio	1163
Sodio	1279
Azufre	1263
Zinc	0'93

Nuestro producto ha sido fabricado acorde a la regulación Europea (852/2004, 853/2004 y 2073/2005)

EMBALAGE

Bolsas de 1 kg , cajas de 6 kg y en cajas de cartón con bolsa interior de polietileno de 25 Kg. neto.

ALMACENAGE

Resguardado de la luz, a temperatura ambiente óptima de 15-20 °C

VIDA ÚTIL

36 meses almacenado en correctas condiciones.

Toda información contenida en este documento es copia literal de su original.