

	FICHA TÉCNICA	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: 000005.2
		Revision: 11/2022 Ed.08

HUEVO ENTERO EN POLVO (C)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Composición	100 % huevo en polvo producido a partir de gallinas enjauladas
Origen del producto	Unión Europea
Reconstitución	250 g de polvo disueltos en 750 ml de agua corresponden aproximada a 20 huevos de gallina con un peso medio de 55-60g
Aplicaciones	Productos de panadería, pastelería, pasta, mayonesa.
Alérgenos	Huevo. Puede contener trazas de leche.
GMO	Libre de GMO. El producto es elaborado acorde al Reglamento EU 1881/2006
Radiación	El producto no ha sido expuesto a radiaciones ultravioletas ni ha sido ionizado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	De amarillo claro a amarillo oscuro
Sabor y olor	Característico del product
Estructura	Homogenia, en polvo

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	Máx. 6 %	pH	6,8 – 9,5
Materia grasa	Mín 37%	Cenizas	Max. 4 %
Proteínas	44 – 49 %	Restos de cáscara de huevo y membrana	Ausencia

	FICHA TÉCNICA	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: 000005.2
		Revision: 11/2022 Ed.08

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Recuento total en placa	Max. 100.000 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 g/ufg
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 1 g
Levaduras y mohos	< 100 ufc/g

VIDA ÚTIL

Vida útil	24 meses des de la fecha de producción
-----------	--

ALMACENADO Y TRANSPORTE

Almacenado	Almacenar a temperatura ambiente (15-25°C) en un ambiente limpio y libre de olores extraños
Transporte	Los camiones deben ser adaptados para el transporte de productos alimenticios

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (/ 100g)

Energía	2365-2449 kJ / 565-585 kcal	Fibra	< 0,5 g
Grasas - de las cuales saturadas	38,0-42,0 g 13,0-15,0 g	Cenizas	3,4-3,6 g
Hidratos de carbono - de los cuales azúcar	4,0-6,0 g < 0,2 g	Sodio	0,5-0,6g
Proteína (Nx6,25)	46,0-51,0 g		

	FICHA TÉCNICA	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: 000005.2
		Revision: 11/2022 Ed.08

ALERGENOS

Alergenos	Presente	Trazas
Maíz/ Trigo y derivados	NO	NO
Cebada	NO	NO
Avena	NO	NO
Gluten	NO	NO
Triticale	NO	NO
Centeno	NO	NO
Trigo	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Huevo y derivados	SI	-
Pescado y derivados	NO	NO

Alergenos	Presente	Trazas
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche/Lactosa y derivados	NO	SI
Frutos secos y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Sésamo y derivados	NO	NO
Sulfitos E220 – E228	NO	NO
Altramuces y derivados	NO	NO
Mariscos y derivados	NO	NO

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