

HUEVO ENTERO PASTEURIZADO DESHIDRATADO

Descripción

Producto obtenido a partir de huevo entero, generado de la rotura mecánica y aséptica de huevos de gallina frescos, sanos y limpios. Filtrado, homogeneizado y pasteurizado, a una temperatura mínima de 63°C durante 3,5 minutos enfriado a 3°C. Deshidratado en equipo de cámara horizontal y calentamiento indirecto.

Aplicación

Huevo entero deshidratado es usado principalmente en panadería, confitería, pastas e industria cárnica.

Composición

Huevo entero 100%

Información Adicional

Producto no tratado con Energía Ionizante o Radiación UV, libre de GMO

Vida útil

Manteniendo el envase cerrado, en lugar fresco, al abrigo de la luz, a una temperatura entre 6° y 25°C, su inalterabilidad se mantiene por un periodo de 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Alérgenos

Huevo de Gallina

Certificaciones

HACCP, Kosher, Halal

Declaración Zoonosanitaria

Producto obtenido a partir de huevos libres de influenza aviar de alta patogenicidad según reglamento (CE) n° 798/2008 y de enfermedad de Newcastle. Libre de metabolismo de nitrofuranos y coccidiostatos.

Forma de uso

Para el uso de los ovoproductos deshidratados tener en cuenta:

- Emplear utensilios limpios
- El agua debe ser potable y estar a temperatura ambiente (20° - 25°C)
- Integrar el ovoproducto a los otros productos secos de la receta y luego proceder a la incorporación del agua potable.

Equivalencias

1 Huevo = 12,5 gr Huevo en polvo + 37,5 ml de Agua

1 kg. Huevo en polvo = 80 Huevos

Reconstitución en Kilogramos

**1 kg. en 3 kg. de agua potable
= 4 kg. de huevo líquido reconstituído.**

Características Fisicoquímicas

DETERMINACIÓN	VALOR	MÉTODO
Humedad	3,5% (máximo)	Gravimétrico
Proteínas (Nx6.25)	44% (mínimo)	AOAC 925,31
Grasa	38% (mínimo)	Hid. ácida-AOAC 920,39
Cenizas	6% (máximo)	Gravimétrico
pH	7.0 – 9.5	Sc. 10%
Densidad	340 - 380 gr/cm ³	Gravimétrico

Características Microbiológicas

DETERMINACIÓN	VALOR	MÉTODO
Microorganismos aeróbicos mesófilos	< 5000 ufc/g	APHA
Hongos y Levaduras	< 10 ufc/g	APHA
Coliformes Totales	< 10 ufc/g	APHA
E. coli	Ausente/1g	APHA
St. aureus	Ausente/1g	APHA
Salmonella spp.	Ausente/100g	ISO 6579:2002