

## Ficha Técnica

### ALBUMINA DE HUEVO

fecha de actualización marzo 2020

#### PROPIEDADES

La albúmina es una proteína que podemos encontrar en el plasma sanguíneo, en la leche, en ciertas semillas y sobre todo en la clara de huevo. Normalmente se le llama así a la clara de huevo en polvo.

#### APLICACIONES Y USOS

- Merengue, esponjados, rellenos, cubiertos, batidos, malteadas, turrone, marmelos, helados en crema, dulces y galletas.
- Implementada en la industria alimenticia por la capacidad de atrapar pequeñas burbujas de aire dando volumen al líquido que se esté trabajando.

#### PROPIEDADES

Apariencia	Polvo blanco o crema
Humedad	≤8%
Grasa	0.2%
Proteína	≥78%
Cenizas	6%
pH	5.0-9.0
Gel	≥120 g/cm <sup>2</sup>

Conteo total de bacterias	<10000 CFU/g
Salmonella, 25 g	Ausente
Coliformes	≤10 MPN/g
Hongos y levaduras	<100 / g

#### PRESENTACIONES

Saco de 25 kg

#### PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, con una temperatura ambiente mayor a 20°C. Se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas, sin embargo, se deberá controlar la calidad antes de usar.