

Ficha Técnica

ALBUMINA DE HUEVO ALTO BATIDO

fecha de actualización septiembre 2023

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. Este producto es elaborado a partir de la clara de huevo de gallina, la cual, es procesada, homogenizada y pulverizada en torre de secado.
1 kg de clara en polvo es equivalente a 240 claras de huevo líquido.
Libre de GMO's.

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.
- Preparaciones industriales y consumo directo del producto en polvo y/o rehidratado. En caso de no utilizar inmediatamente, refrigerar y usar en el menor tiempo posible.

PROPIEDADES

Apariencia	Polvo blanco o crema (puede presentar tonalidades ligeramente amarillas)
Olor	Olor natural, característico a clara, libre de olores extraños.
Sabor	Característico del producto a clara de huevo.
Humedad	≤8%
Grasa	< 1.5%
Proteína	80 % + 2
pH	8.0-10.0

Aerobios mesófilos	<10000 UFC/g
Salmonella, 25 g	Ausente
Hongos y levaduras	<100 UFC/g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva/ g	<100

PRESENTACIONES

Saco de PP POR 15 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 entre 16 y 25 °C.

Maneje, transporte y almacene separado de productos que puedan contaminar el alimento.

Asegurar un buen control sanitario en el transporte, distribución y almacenamiento

Se consideran 18 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas, sin embargo, se deberá controlar la calidad antes de usar, mantener debidamente cerrado y consumir en el menor tiempo posible.

Documento no controlado