



Let's do chemistry together

Ficha Técnica

ALBÚMINA EN POLVO BAJO BATIDO

fecha de actualización septiembre 2023

PROPIEDADES

La Albumina de huevo de bajo batido es una proteína que podemos encontrar en el plasma sanguíneo, en la leche, en ciertas semillas y sobre todo en la clara de huevo. Producto elaborado mediante el secado por aspersión (Spray Dry) de clara de huevo de gallina líquida pasteurizada. Esta compuesto por Clara de huevo de gallina, maltodextrina como vehículo de secado, caseinato de sodio y glucosa oxidasa.

1 kg de clara en polvo es equivalente a 240 claras de huevo líquido.

No contiene GMO's.

Alergenos:

- Huevos y productos a base de huevo
- Soja y sus productos derivados
- Leche y productos lácteos (incluida lactosa)

Aptitud de consumo en función de la dieta:

Ovo-vegetarianos: Si

Lacto-vegetarianos: NO

Veganos: NO

APLICACIONES

- Merengue, esponjados, rellenos, cubiertos, batidos, malteadas, turrone, masmelos, 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.
- Elaboración de productos de panificación y repostería, helados, mezclas para batidos, suplementos dietarios, clarificación de vinos, consumo directo.

USOS

- Mezclar 1 porción de clara en polvo en 7 siete porciones de agua potable.

NOTA:

Una vez reconstituido el producto utilizar inmediatamente.

Lo presentado son recomendaciones, se deben realizar ensayos para definir la proporción de la reconstitución según el producto.

DATOS TECNICOS

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y BROMATOLÓGICOS		
Análisis	Parámetro interno	Método
Humedad	8,0 % Máximo	Lámpara Halógena Infrarroja.
*pH	8,0 – 10,0	Medida potenciométrica.



Let's do chemistry together

Grasa	< 1,5 %	El establecido por el laboratorio externo que realiza el análisis.
Proteína	50,0 % $\pm$ 5 %	

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
Análisis	Parámetro	Método
Color	Blanco a blanco crema.	Sensorial
Olor	Olor natural, característico a clara, libre de olores extraños.	
Sabor	Característico del producto.	
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de partículas extrañas.	Producto filtrado con malla de acero inoxidable. Tamiz Mesh 16.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Parámetro	n	c	m	M
Aerobios mesófilos, ufc/g o ml	5	2	10000	50000
Mohos ufc/g o ml	5	2	10	100
Enterobacterias, ufc/g o ml	5	2	10	100
<i>Salmonella</i> spp /25 g	5	0	Ausencia	----

Las especificaciones microbiológicas son verificadas según los criterios de la Resolución 1407 de 2022 (n=5),

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES	
Medicamentos veterinarios Resolución 1382 de 2013. Ministerio de salud y protección Social. Colombia Límite máximo (LMR) (µg/kg)	Pesticidas Resolución 2906 de 2007. Ministerio de salud y protección Social. Colombia. Límite máximo (LMR) (mg/kg)



Let's do chemistry together

Clortetraciclina/Oxitetraciclina/Tetraciclina:	400	Bifentrin:	0,01
Colistin:	300	Diazinon:	0,02
Deltametrina:	30	Disulfoton:	0,02
Eritromicina:	50	Etefon:	0,2
Espectinomina:	2000	Flusilazol:	0,01
Neomicina:	500	Penconazol:	0,05
Tilosina:	300	Tebuconazol:	0,05
Flubendazol:	400	Vinclozolin	0,05

Niveles máximos de contaminantes (Metales pesados)		
Metal	Límite máximo (LMR) (mg/kg)	Referencia
Plomo (Huevo)	0,10	MERCOSUR/GMC/RES. NO 12/11
Cadmio (Hígado aves de corral)	0,50	Resolución 4506 / 2013. Ministerio de salud y protección Social. Colombia
Arsénico (Huevo)	0,50	MERCOSUR/GMC/RES. NO 12/11

Las especificaciones de contaminantes, residuos de medicamentos veterinarios y metales pesados son verificadas de acuerdo con el plan de muestreo interno. Estas mediciones se realizan en muestra de huevo entero en polvo.

PRESENTACIONES

Saco de primer uso de PP por 20 kg con bolsa interior plástica de polietileno de baja densidad (PEBD) grado Alimenticio.

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, con una temperaturas 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.

Legislación aplicable:

- NTC 6116
- Resolución 1382 de 2013 Medicamentos veterinarios
- Pesticidas Resolución 2906 / 2007
- Resolución 5109 de 2005 del ministerio de salud y protección social
- Resolución 4506 de 2013 Metales pesados - Niveles máximos de contaminantes
- Norma oficial Mexicana NOM-159-SSA1-1996, Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados