



Establecimiento Avícola  
Las Acacias SA

## ESPECIFICACION TECNICA

Revisión: 03  
Fecha: 13/06/2011  
Página 1 de 2

**Descripción del Producto:** Albumen de Huevo Deshidratado en Polvo

**Productor:** Establecimiento Avícola Las Acacias SA, SENASA No: 3482/32693/4 Industria Argentina, HACCP y sus prerrequisitos implementados.

**Descripción del Proceso:**

Producto obtenido a partir de la albúmina líquida pasteurizada, como consecuencia de la rotura mecánica del huevo limpio y sano. Filtrada y homogeneizada, pasteurizada a una temperatura mínima de 58 °C durante 3,5 minutos y enfriada a 4 °C, que se envía al equipo de secado spray.

<b>Características organolépticas:</b>		<b>Metodología</b>
<b>Apariencia:</b>	Polvo homogéneo, sin partículas extrañas.	<b>IO-03-A01</b>
<b>Color:</b>	Blanco, homogéneo.	
<b>Olor y Sabor:</b>	Típicos de albúmina en polvo, libre de olores o sabores extraños.	

<b>Característica Fisico-químico:</b>		<b>Metodologías:</b>
Contenido de Albúmina:	100 %	-----
Humedad:	8 % (máximo)	<b>IO-03 A04 y IO-03 A Ext</b>
Lípidos:	0,5 % (máximo)	<b>IO-03-A Ext</b>
Cenizas:	6 % (máximo)	<b>IO-03 A Ext</b>
pH:	8,0 – 9,8	<b>IO-03-A02 y IO-03 A Ext</b>
Densidad:	240 - 280 g/l	<b>IO-03-A05</b>
Proteínas (N 6,25):	78 % (mínimo)	<b>IO-03 A Ext</b>
Colesterol:	0 mg	<b>IO-03 A Ext</b>

**Declaración OMG:** La albúmina en polvo y los huevos utilizados para su producción no fueron genéticamente modificados.



Establecimiento Avícola  
Las Acacias SA

## ESPECIFICACION TECNICA

Revisión: 03  
Fecha: 13/06/2011  
Página 2 de 2

<b>Microbiología:</b>		<b>Metodología:</b>
SPS- Recuento aerobios mesofilos totales (cfu/g):	<10.000	IO-02 A1 y IO-02 A Ext
RCT- Coliformes totales (cfu/g):	<10	IO-02 A01 y IO-02 A Ext
CSR- Clostridium perfringens:	<10	IO-02 A Ext
Salm- Salmonella spp.	Ausencia /25 g	IO-02 A01 y IO-02 A Ext
M&Y- Hongos y Levaduras (cfu/g):	<100	IO-02 A01 y IO-02 A Ext
E.Coli - Escherichia coli:	Ausencia /1g	IO-02 A01 y IO-02 A Ext
STA - Staphylococcus aureus :	Ausencia /1g	IO-02 A Ext
EE- Enterobacterias:	<30	IO-02 A Ext

**Equivalencia:** 1 kg de albúmina deshidratada en polvo es equivalente a unas 225 claras de huevos.

### **Etiquetado y Envasado:**

En caja de cartón dentro de una bolsa de polietileno azul.

En portabolsos de papel parafinado con bolsa de polietileno en su interior.

Ambos envases contienen 25,00 kg con etiqueta visible que muestra el número de lote, periodo de validez, fecha de vencimiento.

**Reconstitución - Uso:** 1 parte de albumen de huevo en polvo con 7,3 partes de agua potable.

**Periodo de validez:** 24 meses desde la fecha de producción.

**Usos:** Suplementos dietarios, merengues, clarificación de vinos, pastelería, turrone, sopas, delicatessen, productos que requieran buena gelificación y retención de agua.

**Almacenamiento:** Manteniendo la caja cerrada en lugar seco y oscuro todas las propiedades y características del producto se mantiene por 24 meses desde la fecha de elaboración, a temperatura y humedad ambientes.

**Establecimiento Avícola Las Acacias SA**  
Vet N° 3482

María Cecilia Soriano  
**Control de Calidad**