



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 S.A., SENASA No: 3482/32693/4 Industria Argentina, HACCP y sus requisitos implementados.

Descripción del Proceso:

Producto obtenido a partir de albúmina líquida pasteurizada, como consecuencia de la rotura mecánica del huevo limpio y sano. Filtrada y homogeneizada, con el pH modificado y 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.

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

Característica Fisico-químico:		Metodologías:
Contenido de Albúmina:	100 %	-----
Humedad:	8 % (máximo)	IO-03 A04 y IO-03 A Ext
Lípidos:	0,5 % (máximo)	IO-03-A Ext
Cenizas:	6 % (máximo)	IO-03 A Ext
pH:	6,5-7,5	IO-03-A02 y IO-03 A Ext
Densidad:	240 - 280 g/l	IO-03-A05
Proteínas (N 6.25):	78 % (mínimo)	IO-03 A Ext
Colesterol:	0 mg	IO-03 A Ext

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

Microbiología:		Metodología:
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 portabolsones de papel parafinado con bolsa de polietileno en su interior.

Ambos contienen 25 Kg. con etiqueta visible que muestra el numero 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: Merengues, pastelería, turrónes.

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

Control de Calidad:
Cecilia Soriano