

## Descripción del Producto: Albúmina de Huevo desglucosada en Polvo

### Productor:

Establecimiento Avícola Las Acacias SA, SENASA No: 3482/94368/2 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. Desglucosada, filtrada y homogeneizada, pasteurizada a una temperatura mínima de 56 °C durante 3,5 minutos y enfriada a 4 °C, que se envía al equipo de secado spray.

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

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

### Declaración OMG:

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

<b>Microbiología:</b>		<b>Método</b>
<b>SPS- Recuento aerobios mesófilos totales (ufc/g):</b>	<5.000	AOAC método oficial 990.12
<b>RCT- Coliformes totales (ufc/g):</b>	<10 ufc/g	AOAC método oficial 991.14
<b>Salm- Salmonella spp.</b>	Ausencia /50 g	AOAC 030301
<b>M&amp;Y- Hongos y Levaduras (cfu/g):</b>	<100 ufc/g	AOAC método oficial 997.02
<b>E.Coli - Escherichia coli:</b>	<10 ufc/g	AOAC método oficial 991.14
<b>STA - Staphylococcus aureus:</b>	Ausencia /1g	AOAC método oficial 2003-07

**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 envases contienen 20,00 kg con etiqueta visible que muestra el número de lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento.

**Reconstitución - Uso:** 1 parte de albumina de huevo en polvo con 8 partes de agua potable.

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

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

**Uso no previsto:** Para su reconstitución se recomienda usar agua potable, en caso contrario, el agua se deberá hervir durante 10 minutos.

**Alérgenos:** Contiene huevo y sus productos derivados.

La albúmina pasteurizada en polvo se realiza sin el agregado o posible contaminación con gluten derivado del trigo, avena, cebada o centeno, por lo cual es libre de TACC.

**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 ambiente.

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



**Macarena L. Scinardo**  
Control de Calidad