

Descripción del Producto:
Albúmina de Huevo en Polvo de Alto Batido

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. Filtrada y homogeneizada, pasteurizada a una temperatura mínima de 56 °C durante 3,5 minutos y enfriada a 4 °C, con el agregado de estabilizantes y batientes, que se envía al equipo de secado spray.

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

Característica Físico-químico:		Metodologías
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 – 8,0	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.

Microbiología:		Método
SPS- Recuento aerobios mesófilos totales (ufc/g):	<5.000	AOAC método oficial 990.12
RCT- Coliformes totales (ufc/g):	<10 ufc/g	AOAC método oficial 991.14
Salm- Salmonella spp.	Ausencia /25 g	AOAC 030301
M&Y- Hongos y Levaduras (cfu/g):	<100 ufc/g	AOAC método oficial 997.02
E.Coli - Escherichia coli:	<10 ufc/g	AOAC método oficial 991.14
STA - Staphylococcus aureus:	Ausencia /1g	AOAC método oficial 2003-07
EE- Enterobacterias (ufc/g):	<10 ufc/g	AFNOR método validado 3M 01/0609/97

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

Reconstitución - Uso: 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, turrone, delicatessen, glaseados.

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: Mantener la caja cerrada en lugar seco y oscuro. Todas las propiedades y características del producto se mantienen 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