

## Descripción del Producto: Albúmina Líquida Pasteurizada

### Productor:

Establecimiento Avícola Las Acacias SA, SENASA No: 3482/96255 Industria Argentina, HACCP aplicado.

### Descripción del Proceso:

Producto obtenido a partir de la albúmina líquida pasteurizada, como consecuencia de la rotura mecánica de huevo limpio y sano. Filtrada y homogeneizada, pasteurizada a una temperatura mínima de 56 °C durante 3,5 minutos y enfriada a 4 °C.

| Características organolépticas: |   | Metodología |
|---------------------------------|---|-------------|
| <b>Apariencia:</b>              | Sustancia homogénea líquida, sin partículas extrañas.           | IO-03-A01   |
| <b>Color:</b>                   | Traslúcido, homogéneo.  | IO-03-A01   |
| <b>Olor y Sabor:</b>            | Típicos de clara de huevo, agradable, libre de olores extraños. | IO-03-A01   |

| Característica Físico-químico: |                               | Metodologías            |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| <b>Contenido de albúmina:</b>  | 100%                          | -----                   |
| <b>Humedad:</b>                | 88 % (máximo)                 | IO-03 A04 y IO-03 A Ext |
| <b>Lípidos:</b>                | 0,03 % (máximo)               | IO-03-A Ext             |
| <b>Sólidos:</b>                | 11 % (máximo)                 | IO-03 A Ext             |
| <b>pH:</b>                     | 8,9 – 9,8                     | IO-03-A02 y IO-03 A Ext |
| <b>Densidad:</b>               | 1,00 – 1,04 g/cm <sup>3</sup> | IO-03-A05               |
| <b>Proteínas (N 6,25):</b>     | 10,0 % (min)                  | IO-03 A Ext             |
| <b>Colesterol:</b>             | 0 mg /100mg.                  | IO-03 A Ext             |

### Declaración OMG:

La albúmina líquida pasteurizada no proviene de huevos modificados genéticamente.



| <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 /25 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         |
| <b>EE- Enterobacterias (ufc/g):</b>                      | <10 ufc/g      | AFNOR método validado 3M 01/0609/97 |

**Etiquetado y Envasado:** El producto es envasado en sachets de 10 o 20 Kg y en contenedores de 1000 Kg. Con etiqueta visible que muestra el número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

**Periodo de validez:** 15 días desde la fecha de producción.

**Uso previsto:** Adecuado para productos horneados, confiterías, elaboración de helados, pastas, panaderías.

**Uso no previsto:** No se recomienda el congelado.

Si el pouch de producto sale de la cámara para su atemperado, se deberá usar en su totalidad, por más que no se haya destapado en envase. Nunca regresar el pouch de producto a la cámara de refrigerado.

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

La albúmina líquida pasteurizada 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:** de +0 a 4°C.

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

**Macarena L. Scinardo**  
Control de Calidad