

Descripción del Producto: Huevo Entero en Polvo

Productor:

Establecimiento Avícola Las Acacias SA, SENASA No: 3482/94370/1 Industria Argentina, HACCP y sus requisitos implementados.

Descripción del Proceso:

Producto obtenido a partir del huevo líquido pasteurizado, como consecuencia de la rotura de huevo limpio y sano. El mismo es filtrado, homogeneizado y pasteurizado a una temperatura mínima de 60 ° C durante 3,5 minutos y enfriado a 4 °C, que se envía al equipo de secado spray.

Características organolépticas:		Metodología
Apariencia:	Polvo homogéneo, sin partículas extrañas.	IO-03-A01
Color:	Amarillo pálido homogéneo.	IO-03-A01
Olor y Sabor:	Típico de huevo, agradable, libre de olores o sabores extraños.	IO-03-A01

Característica Físico-químico:		Metodologías
Contenido de albúmina:	100%	-----
Humedad:	5 % (máximo)	IO-03 A04 y IO-03 A Ext
Lípidos:	38 % (máximo)	IO-03-A Ext
Cenizas:	3,5 % (máximo)	IO-03 A Ext
pH:	7,0-9,0	IO-03-A02 y IO-03 A Ext
Proteínas (N 6,25):	44 % (min)	IO-03 A Ext
Colesterol:	1400 mg /100g. (Máx.)	IO-03 A Ext

Declaración OMG:

El huevo 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	AOAC método oficial 991.14
Salm- Salmonella spp.	Ausencia /25 g	AOAC 030301
M&Y- Hongos y Levaduras (cfu/g):	<100	AOAC método oficial 997.02
E.Coli - Escherichia coli:	<10	AOAC método oficial 998.08
STA - Staphylococcus aureus:	Ausencia /1g	AFNOR método validado 3M 01/9-04/03
EE- Enterobacterias (ufc/g):	<10	AFNOR método validado 3M 01/0609/97

Equivalencia: 1 kg de huevo deshidratado en polvo es equivalente a unos 90 huevos cáscara de aproximadamente 55 gr.

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, período de validez, fecha de vencimiento.

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

Periodo de validez: 18 meses desde la fecha de producción.

Uso previsto: Adecuado para productos horneados, mayonesa, confiterías, panaderías, pastas.

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. El huevo entero pasteurizado 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 18 meses desde la fecha de elaboración, a temperatura y humedad ambientales.

Establecimiento Avícola Las Acacias SA
Vet N° 3482



Macarena L. Scinardo
Control de Calidad