

Descripción del Producto: Huevo Líquido Pasteurizado

Productor:

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

Descripción del Proceso:

Producto obtenido como consecuencia de la rotura mecánica del huevo limpio y sano. Filtrado y homogeneizado, pasteurizado a una temperatura mínima de 60 °C durante 3,5 minutos y enfriada a 4 °C.

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

Característica Físico-químico:		Metodologías
Contenido de albúmina:	100%	-----
Humedad:	77 % (máximo)	IO-03 A04 y IO-03 A Ext
Lípidos:	10 % (mínimo)	IO-03-A Ext
Sólidos:	23 % (mínimo)	IO-03 A Ext
pH:	7,0-8,0	IO-03-A02 y IO-03 A Ext
Densidad:	1,00 – 1,04 g/cm ³	IO-03-A05
Proteínas (N 6,25):	12 % (min)	IO-03 A Ext
Colesterol:	385 mg/100g.	IO-03 A Ext

Declaración OMG:

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):	<10	AOAC método oficial 997.02
E.Coli - Escherichia coli:	<10	AOAC método oficial 991.14
STA - Staphylococcus aureus:	Ausencia /1g	AOAC método oficial 2003-07
EE- Enterobacterias (ufc/g):	<10	AFNOR método validado 3M 01/0609/97

Etiquetado y Envasado: El producto es envasado en sachets de 10 o 20 Kg o 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, mayonesa, confiterías, panaderías, pastas frescas, pastas secas, helados, licores.

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.

El huevo entero líquido pasteurizado 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