

Descripción del Producto: Yema Líquida Pasteurizada

Productor:

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

Descripción del Proceso:

Producto obtenido a partir de la yema líquida pasteurizada, como consecuencia de la rotura mecánica de huevo limpio y sano. Filtrada y homogeneizada, pasteurizada a una temperatura mínima de 63,3 °C durante 3,5 minutos y enfriada a 4 °C.

Características organolépticas:		Metodología
Apariencia:	Sustancia homogénea líquida, sin partículas extrañas.	IO-03-A01
Color:	Naranja claro, homogéneo.	IO-03-A01
Olor y Sabor:	Típicos de yema, agradable, libre de olores extraños.	IO-03-A01

Característica Físico-químico:		Metodologías
Contenido de yema:	100%	-----
Humedad:	62 % (max)	IO-03 A04 y IO-03 A Ext
Lípidos:	26 % (min)	IO-03-A Ext
Sólidos:	38 % (max)	IO-03 A Ext
pH:	6,0 – 6,6	IO-03-A02 y IO-03 A Ext
Densidad:	1,00 – 1,04 g/cm ³	IO-03-A05
Proteínas (N 6,25):	14 % (min)	IO-03 A Ext
Colesterol:	1120 mg/100g.	IO-03 A Ext

Declaración OMG:

La yema líquida pasteurizada no proviene de huevos 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 en contenedores de 1000 Kg o cisterna a granel hasta 24 tn. Con etiqueta visible que muestra el número de lote, fecha de elaboración, período de validez, fecha de vencimiento.

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

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

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 yema 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