

Descripción del Producto: Yema de Huevo Deshidratada en Polvo

Productor:

Establecimiento Avícola Las Acacias SA, SENASA No: 3482/94369/1 Industria Argentina, HACCP y sus requisitos implementados.

Descripción del Proceso:

Producto obtenido a partir de la yema líquida pasteurizada, como consecuencia de la rotura mecánica del 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, que se envía al equipo de secado spray.

Características organolépticas:		Metodología
Apariencia:	Polvo homogéneo, sin partículas extrañas.	IO-03-A01
Color:	Naranja pálido, homogéneo.	IO-03-A01
Olor y Sabor:	Típicos de yema de huevo, agradable, libre de olores extraños.	IO-03-A01

Característica Físico-químico:		Metodologías
Contenido de yema de huevo:	100%	-----
Humedad:	5,0 % (max)	IO-03 A04 y IO-03 A Ext
Lípidos:	54,0 % (min)	IO-03-A Ext
Cenizas:	4,0 % (max)	IO-03 A Ext
pH:	6,0 – 7,2	IO-03-A02 y IO-03 A Ext
Densidad:	300 - 380 gr/l	IO-03-A05
Proteínas (N 6,25):	30,0 % (min)	IO-03 A Ext
Colesterol:	2.900 mg. /100g.	IO-03 A Ext

Declaración OMG:

La yema 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 991.14
STA - Staphylococcus aureus:	Ausencia /1g	AOAC método oficial 2003-07
EE- Enterobacterias (ufc/g):	<10	AFNOR método validado 3M 01/0609/97

Equivalencia: 1 kg yema deshidratada en polvo es equivalente a unas 125 yemas.

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: 1 parte de yema en polvo con 1,25 partes de agua potable.

Periodo de validez: 12 meses desde la fecha de producción.

Usos: Mayonesa, helados, 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. La yema 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 12 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