

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **ALBUME**

DESCRIZIONE:

albume d'uovo di gallina in polvere, pastorizzato ad alta montabilità. Il prodotto non è sottoposto ad ionizzazione ed è senza conservanti.

COMPOSIZIONE:

albume d'uovo in polvere.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere scorrevole di colore biancastro, dall'odore e il sapore tipici.

APPLICAZIONI:

aggiungere agli albumi montati per stabilizzarli, oppure utilizzare per creare delle meringhe a base acqua. Coagula a caldo.

MODALITA' D'USO:

mixare a freddo in acqua o in impasti liquidi.

Dosaggio: fino a 20 grammi/litro.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Residuo secco	min. 92	%
Proteine	min. 80	%
Lipidi	max. 0,3	%
pH (soluzione al 10%)	6.0 – 8.0	
Aw	0,313 – 0,327	
Zuccheri	max. 1	%
Montaggio	min. 2350	ml (metodo: tazza Horbart 5L N50)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 10000	CFU/g
Lieviti e Muffe	max. 10	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
Enterobatteri	max. 10	CFU/g
Stafilococco aureo	Assente	/1g

CONFEZIONAMENTO:

barattolo in latta da 300gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

albume d'uovo in polvere

ALLERGENI:

UOVA

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 12 mesi dalla data di produzione.