

Albúmina de huevo (High Gel)

IDENTIFICACIÓN

Producto Albúmina de huevo (High Gel)

DESCRIPCIÓN

Se rehidrata fácilmente, no produce grumos ni polvo. Presenta muy buenas propiedades para batir, muy comparables a las de la clara de huevo líquida fresca con el mismo pH. El volumen y el reposo de la espuma son más o menos equivalentes.

COMPOSICIÓN

- **Albúmina de huevo en polvo:** 97 %
- **Ácido láctico (E270):** 3 %

APLICACIONES

Se utiliza principalmente en productos de panadería/pastelería (galletas) así como en repostería (turrone, merengues, malvaviscos, mousse de chocolate), donde se requieren propiedades de batido.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Humedad (105°C/3hr)	8 % max
Grasa bruta	0.20 % max
Proteína bruta (sobre contenido sólido)	80 % min
Azúcares reductores	0.1 % max
Cenizas	6 % max
pH	6.5 - 7
Granulometría	18
Densidad de espuma	70 g/L max
Estabilidad de espuma	15 min

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Recuento total en placa	2000 CFU/g max
Bacillus Cereus	50 CFU/g max
Enterobacterias	10 CFU/g max
Estafilococos Aureus	10 CFU/g max
Salmonela	No detectado /25g
Mohos y Levaduras	10 CFU/g max

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Mantener la caja o bolsa en un lugar cerrado, oscuro, fresco (entre 5°C - 25°C), seco (Humedad relativa 40 - 70 %HR). El producto es envasado en una caja de cartón con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 20kg. Vida útil de 60 meses / 5 años, o más, desde su fecha de elaboración en las condiciones antes mencionadas. Se deberá verificar la calidad antes de su uso.

Fecha de revisión: 03/03/2026