

Huevo Entero en Polvo

IDENTIFICACIÓN

Producto	Huevo Entero en Polvo
Sinónimos	Ovoproducto

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado a partir de huevo entero líquido, obtenido del lavado y quebrado mecánico de huevos sanos y frescos de gallina, con yema y clara en su proporción natural, mezclado, filtrado, enfriado, homogenizado, pasteurizado, enfriado y deshidratado en secado en spray. La deshidratación es el método más seguro de conservación, siempre que el proceso se realice en forma correcta, mantiene no solo su calidad organoléptica sino también funcional.

COMPOSICIÓN

- **Huevo Entero de Gallina:** 99.9 %
- **Ácido Cítrico:** 0.1 %

APLICACIONES

El huevo deshidratado puede ser usado en la fabricación de pastas secas, pastas frescas, panificación (Pan dulce, rollos), confiterías, galletitas, chocolatería, Flan casero, bizcochuelos, Mayonesa, Helados, Licores, cosméticos y champú, etc. Disuelto en agua se conserva fresco más tiempo, no produce olor ni sabor desagradable.

El producto es de fácil manipulación, se incorpora al agua fácilmente. Evita la suciedad de la roturación y no atrae insectos.

Reconstitución: Si se desea reconstruir un huevo deshidratado se deben colocar 12.5 g de polvo y 37.5 cm3 de agua potable. Si se necesita 1 kilo de huevo líquido, se debe mezclar 250 gramos de polvo y 750 gramos de agua.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Aspecto	Polvo fino
Color	Amarillo suave
Olor	Característico
pH	6.5 - 9
Humedad	4 % max
Cenizas	5 % max
Proteínas	44 % min
Materia grasa	38 % min
Peso específico	0.34 - 0.38 g/cm ³
Partículas metálicas	Ausencia
Partículas extrañas	Ausencia

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Recuento de Mesófilos aerobios totales	3000 UFC/g max
Recuento de Coliformes totales	10 UFC/g max
Recuento de Mohos y levaduras	10 UFC/g max
Staphylococcus aureus	Ausente en 0.1 g
E. Coli	Ausente en 1 g

Propiedades	Estándar
Salmonella spp	Ausente en 25 g

ALÉRGENOS

Nombre Alérgeno	¿Está presente?
Huevos y productos de los huevos.	Sí
TACC	No
Cereales que contienen gluten	No
Crustáceos y sus productos derivados	No
Pescado y productos pesqueros	No
Maní, soja y sus productos derivados	No
Leche y productos lácteos (incluida lactosa)	No
Frutas secas	No
Dióxido de azufre y Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	No
Tartrazina	No

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

El producto es envasado en una caja de cartón con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 25 kg, etiqueta visible con número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.

El producto es envasado en una bolsa doble papel kraft con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 20 Kg, impreso en la bolsa el número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco (máx. 25 °C), seco, oscuro, alejado del calor y la humedad. Se consideran 18 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas, sin embargo, se deberá controlar la calidad antes de usar.

Fecha de revisión: 12/09/2017