



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

ALBÚMINA DE HUEVO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES

Albúmina de HUEVO procedente de huevo de gallinas de jaula enriquecida, suelo y camperas. Regulador acidez: Ácido cítrico

ALÉRGENOS

Contiene: HUEVO. Sin posibilidad de contaminación cruzada con otros alérgenos.

CARACTERÍSTICAS

Clara de huevo de gallina en polvo de color blanco roto, obtenida a partir de un procedimiento de pulverización. Este producto posee capacidad gelificante, espumante y montante.
Destinado a la alimentación. Producto libre de OGM.

USOS

Ideal para pastelería, galletas, dulces y reposterías. Pasta, surimi y charcutería.

DOSIS

Para obtener 1 kg de producto: Añadir 125g de polvo a 875g de agua.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de luz directa. Temperatura óptima 15-20°C.

PRESENTACIÓN

Bote de 150g, 220g o bolsa de 1100g

VIDA ÚTIL

Según etiquetado.

PROPIEDADES

PARÁMETRO	VALOR
Humedad	< 8 %
pH	6 – 8.5
Color	Blanco-amarillento
Mesófilos totales	< 10000/g
Enterobact & coliformes	< 10/g
Salmonella	Ausencia /25g
Staphilococcus A.	Ausencia /g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	
Valor energético	377 Kcal
Grasas	0g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	0g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	82g

ELABORADO POR:

Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid.
Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

