



laguilhoat

EDICIÓN: 04

FECHA: 15.06.2020

ALBÚMINA DE HUEVO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Albúmina de huevo en polvo pasteurizada procedente de huevo de gallinas de jaula enriquecida, suelo y camperas. Corrector de acidez, ácido cítrico E-330 (máx. 2%)		
ALÉRGENOS	Contiene: Huevo. Puede contener trazas de leche.		
CARACTERÍSTICAS	Polvo de color blanco-amarillento con capacidad gelificante, espumante y montante.		
USOS	Pastelería, galletas, dulces y repostería. Charcutería. Industrias diversas. Ligante para conservas y charcutería. Adecuado para las patatas, macarrones, mezclas de patatas fritas, etc.		
INSTRUCCIONES DE USO	125g por cada 875g de líquido, será suficiente para generar tras un batido (o uso de un sifón) una espuma voluminosa y estable.		
PRESENTACIÓN	Bote de 110g o cubo de 450g		
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	En un ambiente seco, resguardado de la luz directa. Temperatura óptima de 15-20°C.		
PROPIEDADES	PARÁMETRO	VALOR	
	% humedad	8% máx.	
	pH	6-8,5	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)		
	Valor energético	1574 kJ / 377 kcal	
	Grasas	Trazas	
	Hidratos de carbono	Trazas	
	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

