

Название продукта	Сухой яичный белок повышенной взбиваемости (без сахара, пастеризованный)
Состав	Продукт, полученный путем высушивания в специальном распылителе из непастеризованного жидкого яичного белка, с добавками или без добавок. Сахар удаляется из ферментативного процесса перед высушиванием.
Технологическая обработка	Фильтрация – дрожжевая ферментация – высушивание (наружным теплом) – упаковка – сухая пастеризация
Упаковка	<p>Первичная упаковка: Полиэтиленовый мешок низкой плотности (PEHD) 60 мк толщины, 0853 сорт. Термически запечатанный или завязанный узлом.</p> <p>Вторичная упаковка: 15-20-25 кг (вес нетто)</p> <p>а) Тройной мешок, крафт-бумага, вес 80 г/м², зашитое основание и запечатанный цветной лентой</p> <p>б) Гофрированные картонные коробки, обернутые самоклеящейся лентой (пленкой)</p> <p>Паллетизация: мешки загружаются на деревянные паллеты, полностью чистые, в идеальном состоянии и хорошего качества. Снизу они защищены подходящей прокладкой в идеальном санитарно-гигиеническом состоянии, в то же самое время предохраняющей мешки от влаги и не допускающей контакта древесины с мешком.</p> <p>Каждый паллет закрыт пленкой, гарантирующей целостность и устойчивость продукта.</p>
Условия хранения и транспортировки	Окружающая температура должна поддерживаться приблизительно на уровне 5 – 25 °С, с относительной влажностью 40-70 %. Транспортировка может производиться в рефрижераторах или обычных грузовиках.
Срок хранения	24 Месяца
Инструкция по пользованию продукта	Этот продукт главным образом используется в пищевой промышленности. Для воссоздания яичного белка, 1 часть порошка яичного белка разводится с <u>7 частями воды</u> .
Потребление и потенциальные потребители	Главным образом используется в пищевой и фармацевтической промышленности. В производстве технологичен как в порошковой так и в жидкой форме. Используется в производстве взбивных изделий (пены), глазировании, для выпечки: безе, печенья, светлого бисквита, меренгов и т.д.
Действующее законодательство	Глава VI, статьи 516, 517 (CAA)

1. Физико-химические характеристики.

Влажность (% макс.)	8,0
pH	6,0 – 6,5
Белки (% мин.)	80,0
Липиды (%)	0,20 (макс.)
Зола (% макс.)	6,0
Восстановители сахара	<0,1%
Объем пены (мм)	175
Стабильность пены (минут)	20 – 30
Плотность пены (гр/л)	55 - 65
Наєпні об'єм	27

2. Органолептические характеристики.

Аромат – Вкус	Характерный - нормальный
Вид	Белый мелкоизмельченный порошок
Восстановление (вес/вес)	1:7

3. Микробиологические характеристики.

Общее количество микроорганизмов (макс.)	2 x 10 ³ КОЕ/гр.
Stafilococcus aureus / 0.1 гр.	нет данных
Общее количество колиформных бактерий (макс.)	< 10 КОЕ/гр.
Фекальные колиформные бактерии (Макс.)	нет данных
Бацила Cereus	< 50 КОЕ/гр.
Дрожжи и плесенный грибок (макс.)	< 10 КОЕ/гр.
Сальмонелла / 50 гр.	нет данных

Пищевая ценность

Группа	Компонент	Единица измерения	
Калории		кал/гр	395
Зола		гр %	6,0
Влажность		гр %	макс 8,0
Углеводы		гр %	макс 0,1
Жиры итого		гр %	макс 0,2

Лекарственные средства животного происхождения – Пестициды – Антибиотики

Сухой яичный белок повышенной взбиваемости полностью соответствует пищевому законодательству. Компания уже организует ежегодные программы лекарственных средств животного происхождения

1	Nitrofuran Metabolites (AOZ-AMOX-ADH-SEM)	0,0 ppb
2	Nicarbazine	< 20 ppb
3	Tetracyclins	< 50 ppb
4	Сульфонамид	< 50 ppb
5	Fenicolis y Chloranfenicolis	0,0 ppb
6	Тяжелые металлы (Hg – Cd – As – Pb)	< 10 ppm

В конечном продукте могут представлены, а также присутствовать как следы кросс-контаминации (порчи) или процессов переноса следующие вещества:

Яйца и яичные продукты	(+)	Ракообразные	(-)
Молоко и молочные продукты	(-)	Рыба	(-)
Пшеница и пшеничная мука	(-)	Моллюск	(-)
Соя и соевые продукты	(-)	Люпин	(-)
Семена кунжута	(-)	Какао	(-)
Сельдерей	(-)	Azo-Colorants	(-)
Арахис и продукты	(-)	Tartrazine (E 102)	(-)
Миндаль & грецкий орех	(-)	Сульфиты (E 220 y E 227)	(-)

Генно-модифицированные продукты

Сухой яичный белок повышенной взбиваемости не содержит ГМО, что подтверждено тестом PCR (-). Корма, которым питаются несушки, могут содержать следы некоторых элементов ГМО.

Другие вещества

1	3 hidroxy Butiric	< 10 ppm
2	Молочная кислота	< 250 ppm
3	Янтарная кислота	< 25 ppm
4	δ - Amilase Activity	Neg.