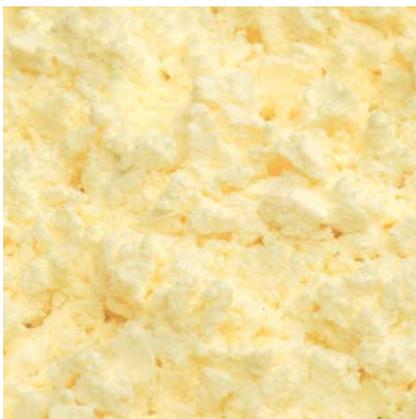


Imperovo Foods

Желток сухой



Назначение	Используется для производства соусов, майонеза, макаронных, хлебобулочных и кондитерских изделий, мороженого и других продуктов, для производства которых нужен яичный желток.
Свойства	Преимущества этого продукта – его вкус, цвет, структура и эмульсионные свойства. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.
Характеристики продукта	Пастеризованный, высушенный распылением жидкого яичного желтка, порошок. 100 г порошка, растворенные в 125 г воды, соответствуют около 225 г жидкого яичного желтка.
Состав	Желток сухой.
Хранение	В темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности	При температуре 2° С: 24 месяца. При температуре 20° С: 12 месяцев.
Упаковка	Голубой полиэтиленовый пакет в картонной коробке или бумажный мешок, масса нетто – 20 кг.
Дата производства	Указана на упаковке в такой последовательности: день производства, месяц производства, год производства.

		Средние показатели	Гарантированные показатели
Статистические показатели	рН-показатель	6,5-7,0	6,5-7,0
	Влага	3,0-4,0%	3,0-4,0%
	Содержание жира	58,0-62,0%	58,0-62,0%
	Белки	35,0%	33,0-37,0%
Микробиологические показатели	Общее количество бактерий	<10,000/г	<10,000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г
	Staph. aureus	Отсутствуют/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Энергетическая ценность	Около 2700 кДж / или 640 ккал	Около 2700 кДж / или 640 ккал

Обратите внимание! Поскольку отбор и упаковка образцов не являются частью обычного производственного цикла коммерческого товара, микробиологические качества образцов могут быть несколько ниже по сравнению с нормальным качеством этого типа продуктов. Информация, предоставленная в этом документе, является точной и достоверной на момент его публикации. Однако, потребителям следует провести собственные тесты, чтобы точно определить соответствие продуктов их потребностям. Приведенные здесь утверждения не следует рассматривать как любую гарантию, прямую или косвенную; за нарушение патентных прав предусмотрена ответственность.