



Назначение	Используется для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, полуфабрикатов, соусов и прочих изделий.
Свойства	Преимущества этого продукта - его структура (хорошо гомогенизированная), отсутствие скорлупы и перекрестного загрязнения.
Характеристики продукта	Пастеризованная замороженная жидкая яичная масса, один килограмм замороженного меланжа соответствует 20-24 штукам свежих яиц.
Состав	Яйцо куриное пищевое.
Хранение	Хранить в чистом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности	При температуре не выше -18 °С - 15 месяцев. При температуре не выше -12 °С - 10 месяцев. При температуре не выше -6 °С - 6 месяцев.
Упаковка	Пищевая канистра объёмом 20 кг. 1 паллета - 36 ящиков - 720 кг. (нетто).

		Средние показатели	Гарантированные показатели
Статистические показатели	Массовая доля сухих веществ	23,0%	23,0%
	Массовая доля белковых веществ, %, не меньше	10,0	10,0
	Массовая доля жира, %, не меньше	10,0	10,0
	pH-показатель	7,0-8,0	7,0-8,0
	Углеводы	0,8-1,05%	0,8-1,05%
	Зола	0,63-1,0%	0,63-1,0%
Микробиологические показатели	Общее количество бактерий	<5,000 CFU/g	<5,000 CFU/g
	БГКП	10 MAX	10 MAX
	Salmonella, 25 г	Отсутствуют	Отсутствуют
	Грибы	10 MAX CFU/g	10 MAX CFU/g

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.