

# Imperovo Foods

## Яичный порошок



Назначение	Используется для производства хлебобулочных и мясных продуктов, готовых блюд и тд.
Свойства	Преимущество этого продукта – его структура и эмульсионные свойства. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.
Характеристики продукта	Пастеризованный, высушенный распылением жидкой яичной массы, порошок. 100 г порошка, растворенные в 300 г воды, соответствуют 400 г свежих яиц (около 8 штук).
Состав	Яичный порошок.
Хранение	В темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности	При температуре 2°C: 24 месяца. При температуре 20°C: 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	8,7-9,2	8,7-9,2
	Влага	3,5-4,5%	3,5-4,5%
	Содержание жира	38,0- 42,0%	38,0- 42,0%
	Белки	48,0-52,0%	48,0-52,0%
	Число Хэнни	21-24	21-24
	Растворимость	>85,0%	>85,0%
Микробиологические показатели	Общее количество бактерий	<30,000/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 2400 кДж / или 560 ккал	Около 2400 кДж / или 560 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.