



Призначення	Використовується в якості інгредієнта для приготування кондитерських та хлібобулочних виробів.
Властивості	Переваги цього продукту – хороша здатність до збивання та стійке піноутворення. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.
Характеристики продукту	Висушений розпиленням, пастеризований, знецукрений яєчний білок. 100 г порошку, розчинені у 700 г води, відповідають 800 г свіжого яєчного білка (близько 25 яєць). Перед використанням рекомендується дати розчину відстоятися до повної абсорбції води.
Складники	Сухий білок.
Зберігання	У темному, сухому, вентиляваному приміщенні.
Термін придатності	За температури 2°C: 24 місяці. За температури 20°C: 12 місяців.
Упакування	Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці, маса нетто – 20 кг.
Дата виробництва	Зазначена у такій послідовності: дата виробництва, місяць виробництва, рік виробництва.

		Середні показники	Гарантовані показники
Статистичні показники	рН-показник	6,0-8,0	6,0-8,0
	Вологість	6,5-8,0 %	6,5-8,0 %
	Тест на збивання піни	>16 см	16-20 см
	Білки	>80,0%	>80,0%
	Вміст жиру	<0,5%	<0,5%
	Розчинність	>90,0%	>90,0%
Мікробіологічні показники	Загальна кількість бактерій	<5,000/г	<5,000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/25г	Відсутні/25г
	Staph. aureus	Відсутні/0,01г	Відсутні/0,01г
	Енергетична цінність	Близько 1450 кДж / > 320 ккал	Близько 1450 кДж / >320 ккал

Зверніть увагу! Оскільки відбір та пакування зразків не є частиною звичайного виробничого циклу комерційного товару, їхня мікробіологічна якість може бути дещо нижчою порівняно із нормальною якістю цього типу продуктів. Інформація, надана в цьому документі, є перевіреною нами. Однак споживачам слід провести власні тести, щоб точно визначити відповідність продуктів їхнім потребам. Наведені тут твердження не слід розглядати як будь-яку гарантію, пряму чи опосередковану; за порушення будь-яких патентів передбачено відповідальність.