

Imperovo Foods International

Сухий білок обезцукрений піноутворюючий



Призначення	Використовується у виробництві кондитерських та хлібобулочних виробів, десертів, кремів, безе, суфле та інших продуктів, де важливе стабільне піноутворення.
Властивості	Продукт забезпечує добру аерацію, стійку піну та зручний у використанні й зберігання у порівнянні з рідким яйцепродуктом. Підходить для промислового та професійного використання
Характеристики продукту	Пастеризований обезцукрений сухий яєчний білок, отриманий методом розпилювального сушіння. 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	Білок яєць курячих харчових, лимонна кислота моногідрат харчова, дріжджі хлібопекарські.
Зберігання	У чистому, сухому, вентильованому приміщенні.
Термін придатності	За температури не вище + 2 °С: 24 місяці. За температури не вище + 20 °С: 12 місяців.
Пакування	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	<8,0 %	<8,0 %
	Тест на збивання піни(висота 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	<10,000 КУО/г	<10,000 КУО/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/25г	Відсутні/25г
	Staph. aureus	Відсутні/0,01г	Відсутні/0,01г
	Енергетична цінність	Близько 1424 кДж / > 340 ккал	Близько 1424 кДж / > 340 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.