

Imperovo Foods

Охолоджений/ Рідкий яєчний меланж (пастеризований)



Призначення	Використовується для виробництва хлібобулочних, кондитерських виробів, напівфабрикатів, соусів, тощо.		
Властивості	Перевага цього продукту – його структура (добре гомогенізована), відсутність шкарлупи та перехрестного забруднення.		
Характеристики продукту	Пастеризована рідка яєчна маса, один кілограм меланжу відповідає 20-24 штукам свіжих яєць.		
Складники	Яйце.		
Зберігання	Зберігати у чистому, добре вентильованому приміщенні.		
Термін придатності	За температури від 0°C до +4°C - 24 доби.		
Упакування	Асептичний 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	Загальна кількість сухих речовин	24,0±0,5%	24,0±0,5%
	Сирий білок	11,0 -12,5%	11,0 -12,5%
	Загальна кількість ліпідів	9,8-10,2%	9,8-10,2%
	pH-показник	7,0-7,9	7,0-7,9
	Вуглеводи	0,8-1,05%	0,8-1,05%
	Зола	0,63-1,0%	0,63-1,0%
Мікробіологічні показники	Загальна кількість бактерій	<10,000 КОЕ/г	<10,000 КОЕ/г
	БГКП	Відсутні/0,1г	Відсутні/0,1г
	Коагулазопозитивні Стафілококи	Відсутні/1,0г	Відсутні/1,0г
	Salmonella	Відсутні/25г	Відсутні/25г
	Бактерія роду Протея	Відсутні/1,0г	Відсутні/1,0г
	Listeria Monocytogenes	Відсутні/25г	Відсутні/25г

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.