

Яєчний порошок



Призначення	Використовується для виробництва хлібобулочних та м'ясних продуктів, готових страв тощо.
Властивості	Перевага цього продукту - його структура та емульсійні властивості. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.
Характеристики продукту	Пастеризований, висушений розпиленням рідкої яєчної маси, порошок. 100 г порошку, розчинені у 300 г води, відповідають 400 г свіжих яєць (близько 8 штук).
Складники	Яйця курячі харчові.
Зберігання	У чистому, сухому, вентиляваному 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 або паперовому мішку, маса нетто - 20 кг.
Дата виробництва	Зазначена у такій послідовності: день виробництва, місяць виробництва, рік виробництва.

		Середні показники	Гарантовані показники
Статистичні показники	pH-показник	8,7-9,2	8,7-9,2
	Вологість	3,5-4,5%	3,5-4,5%
	Вміст жиру	38,0- 42,0%	38,0- 42,0%
	Білки	48,0-52,0%	48,0-52,0%
	Число Хенні	21-24	21-24
	Розчинність	>85,0%	>85,0%
Мікробіологічні	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 2300 кДж / або 550 ккал	Близько 2300 кДж / або 550 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.