

**POLVERE****ALBUME D'UOVO IN POLVERE
"STANDARD"**

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: Albume d'uovo di gallina, in polvere, pastorizzato. Il prodotto può essere ottenuto da albume d'uovo liquido parzialmente delisozimato. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti.

Modalità d'uso: il prodotto può essere usato tal quale o reidratato: per ottenere 1 Kg di albume liquido miscelare 1 parte di albume in polvere (125 g) con 7 parti d'acqua (875 g). Mescolare prima dell'uso. Per migliori prestazioni mescolare con altri prodotti in polvere prima di aggiungere l'acqua.

Applicazioni: preparazioni da forno come biscotti o simili, meringhe, torrone, pasticceria salata, sandwiches, barrette nutritive, creme, desserts, preparati per panatura e creme disidratate.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Regg CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti.

Non richiesta etichettatura ai sensi del Regolamento CE 1829/2003 per gli OGM

Imballaggio: conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. 2004/1935/CE, al 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti.

Consumatori sensibili (YOPI)*: non ci sono restrizioni al consumo se impiegato in una dieta bilanciata e in adeguate preparazioni. In caso di malattie metaboliche il consumo può essere sconsigliato da prescrizioni mediche.

Controindicazioni: riconosciuta allergia alle proteine dell'uovo.

Allergeni presenti: uova di gallina

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici	Analisi sensoriale
	Aspetto	Polvere	
	Colore	Biancastro	
Chimiche	Residuo Secco	92,0 % min.	AOAC-925.30
	Proteine	80,0 % min	AOAC -925.31(Nx6,25)
	Lipidi	< 0,3% max	ISO 3433:1975
	pH	Da 6,5 a 8 (soluz. al 10%)	pH-metro (met.int. IA L 06/O)
	Aw	0,25 ± 0.007	MP-0285-R4/06
	zuccheri	0,1% max	Kit enzimatico
Batteriologiche	Conta batterica totale	<10.000 ufc/g	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobatteri	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002
	Stafilococco Aureo	Assente in 1 g	EN/ISO 6888/1
	Lieviti e muffe	Max 10 ufc/g	AOAC 940.37 (1999)

Modalità di conservazione: il prodotto va stoccato in ambiente pulito, fresco e asciutto (temperatura consigliata tra 15-25°C), senza luce diretta né presenza di aromi intensi. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto. Una volta aperta la confezione, il prodotto va consumato nel più breve tempo possibile (max 1 mese se perfettamente richiuso e in condizioni di stoccaggio idonee)

Codice	BarCode	Tipo di imballo	Durata
0-7014		Scatola in cartone con sacchetto in polietilene da 25 Kg	24 mesi
0-7042		Scatola in cartone con sacchetto in polietilene da 5 Kg	24 mesi
0-7074		Sacchetto in poliaccoppiato da 2 Kg	24 mesi
0-0327		Sacco in carta con sacchetto in polietilene da 25 Kg	24 mesi
0-5356		Sacconi da 450kg	24 mesi

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised (bambini, anziani, donne incinte, immunocompromessi)