

Пресен пастьоризиран яйчен белтък

Продуктова спецификация

1. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

СЪСТАВ: Течен пастьоризиран яйчен белтък от пресни кокоши яйца

ОПИСАНИЕ НА ПРОЦЕСА: Счупване на яйцата, сепариране на яйчното съдържание, филтриране, пастьоризация, охлаждане, опаковане.

ВИД НА ОПАКОВКАТА: Полиетилен ниска плътност (LDPE) с вместимост 2 кг, 5 кг, 10 кг, и 20 кг

2. ФИЗИКО-ХИМИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛ	ВЕЛИЧИНА	СТОЙНОСТ	МЕТОД
ph	Ph –единици	8.3-9.4	БДС 4336
Сухо вещество рефрактометрично	%	>14	БДС 4336
Сухо вещество– везна влагомер	%	>11	БДС 4336

3. МИКРОБИОЛОГИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛ	ВЕЛИЧИНА	СТОЙНОСТ	МЕТОД
Salomella spp	Наличие в 25 гр.	Отсъствие в 25 гр.	EN ISO 6579
Enterobacteriaceae	CFU/g	n=5; m=10; c=2; M=100	ISO 21528-2
Общ брой микроорганизми	CFU/g	до 1×10^5	EN ISO 4833

Микробиологичните критерии се изпълняват в съответствие с Регламент (ЕО) 2073/2005 и Регламент (ЕО) 1441/2007

4. ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА 100 ГР. ПРОДУКТ

ЕНЕРГИЯ	БЕЛТЪЦИ	МАЗНИНИ	ВЪГЛЕХИДРАТИ
50ккал	11.7 гр.	до 0.1гр.	до 0.5 гр.

5. СРОК НА ГОДНОСТ И УСЛОВИЯ НА СЪХРАНЕНИЕ: 30 дни при температура от 0° до 4° С.

6. СРОК НА ДОСТАВКА: до 5 дни от датата на производство.

7. НАЛИЧИЕ НА ДОБАВКИ: Продукта не съдържа добавки.

8. АЛЕРГЕНИ: Продукта не се препоръчва за лица алергични към яйца и яйчни продукти..

9. НАЛИЧИЕ НА ГМО: Продукта не съдържа суровини и материали с генномодифициран състав.

10. ЕКВИВАЛЕНТ: 1 кг от продукта съдържа белтъка от 32 бр. яйца размер L.

11. УПОТРЕБА: Хранително-вкусовата промишленост.

ОВО-БУЛ ЕООД

ВЕТЕРИНАРЕН РЕГИСТРАЦИОНЕН НОМЕР: BG 1511001

гр.Искър обл.Плевен
Ул.Братя Миладинови 99
Телефон 065162011
Факс 065162033

E-mail: sales@ovobul.bg
Мобилен тел: 0887113362
Лице за контакт:
инж.Пламен Саралиев

