

Пресен пастьоризиран яйчен жълтък

Продуктова спецификация

1. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

СЪСТАВ: Течен жълтък от пресни кокоши яйца, Е 202, Е 211, Е 327, Е 941

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

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

2. ФИЗИКО-ХИМИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛ	ВЕЛИЧИНА	СТОЙНОСТ	МЕТОД
ph	Ph –единици	6.0-7.0	БДС 4336
Сухо вещество рефрактометрично	%	>42.0	БДС 4336
Сухо вещество – везна влагомер	%	>42.0	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
345 ккал	16.0 гр.	31.0 гр.	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. АЛЕРГЕНИ: Продукта не се препоръчва за лица алергични към яйца и яйчни продукти..

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

9. ЕКВИВАЛЕНТ: 1 кг от продукта съдържа яйчни жълтъци от 58 бр. яйца размер L

10. УПОТРЕБА: В 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

