

Пресен пастьоризиран яйчен меланж NORECA

Продуктова спецификация

1. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

СЪСТАВ: Течни яйца, вода, Е 330, Е 415, Е 202, Е 211, Е 327, Е 941

ОПИСАНИЕ НА ПРОЦЕСА: Счупване на яйцата, 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	6.5-7.5	БДС 4336
Сухо вещество рефрактометрично	%	>19.0	БДС 4336
Сухо вещество– везна влагомер	%	>17.0	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
150 ккал	12.0 гр.	10.0 гр.	0.7 гр.

5. СРОК НА ГОДНОСТ И УСЛОВИЯ НА СЪХРАНЕНИЕ: 28 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. 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

