

Течен пастьоризиран яйчен белтък 100%

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 висока плътност (HDPE) с вместимост 1кг

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

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. ЕТИКЕТИРАНЕ: Всяка отделна опаковка има етикет с информация за партиден номер, срок на годност, и друга според изискванията на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните.

6. СРОК НА ГОДНОСТ И УСЛОВИЯ НА СЪХРАНЕНИЕ: 30 дни при температура от 0⁰ до 4⁰ С.

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

8. НАЛИЧИЕ НА ДОБАВКИ: Продукта не съдържа добавки

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

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

11. УПОТРЕБА: След термична обработка за направата на омлети, палачинки, и др. кулинарни приложения

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