

## Охлажденный/Жидкий яичный меланж (пастеризованный)



|                               |   |                            |                  |
|-------------------------------|---|----------------------------|------------------|
| Назначение                    | Используется для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, полуфабрикатов, соусов и прочих изделий.              |                            |                  |
| Свойства                      | Преимущества этого продукта - его структура (хорошо гомогенизированная), отсутствие скорлупы и перекрестного загрязнения. |                            |                  |
| Характеристики продукта       | Пастеризованная жидкая яичная масса, один килограмм меланжа соответствует 20-24 штукам свежих яиц.                        |                            |                  |
| Состав                        | Яйцо.   |                            |                  |
| Хранение                      | Хранить в чистом, хорошо вентилируемом помещении.   |                            |                  |
| Срок годности                 | При температуре от 0°C до + 4°C - 24 суток.   |                            |                  |
| Упаковка                      | Асептический пакет в картонной коробке, масса нетто - 20 кг.  |                            |                  |
| Дата производства             | Указана на упаковке в такой последовательности: день производства, месяц производства, год производства.                  |                            |                  |
|                               | Средние показатели  | Гарантированные показатели |                  |
| Статистические показатели     | Общее количество сухих веществ  | 24,0±0,5%                  | 24,0±0,5%        |
|                               | Сырой белок   | 11,0 -12,5%                | 11,0 -12,5%      |
|                               | Общее количество липидов  | 9,8-10,2%                  | 9,8-10,2%        |
|                               | pH-показатель   | 7,0-7,9                    | 7,0-7,9          |
|                               | Углеводы  | 0,8-1,05%                  | 0,8-1,05%        |
|                               | Зола  | 0,63-1,0%                  | 0,63-1,0%        |
| Микробиологические показатели | Общее количество бактерий   | <10,000 КОЕ/г              | <10,000 КОЕ/г    |
|                               | БГКП  | Отсутствуют/0,1г           | Отсутствуют/0,1г |
|                               | Коагулазоположительные стафилококки   | Отсутствуют/1,0г           | Отсутствуют/1,0г |
|                               | Salmonella  | Отсутствуют/25г            | Отсутствуют/25г  |
|                               | Бактерия рода Протея  | Отсутствуют/1,0г           | Отсутствуют/1,0г |
|                               | Listeria Monocytogenes  | Отсутствуют/25г            | Отсутствуют/25г  |

**Обратите внимание!** Поскольку отбор и упаковка образцов не являются частью обычного производственного цикла коммерческого товара, микробиологические качества образцов могут быть несколько ниже по сравнению с нормальным качеством этого типа продуктов.

Информация, предоставленная в этом документе, является точной и достоверной на момент его публикации. Однако, потребителям следует провести собственные тесты, чтобы точно определить соответствие продуктов их потребностям.

Приведенные здесь утверждения не следует рассматривать как любую гарантию, прямую или косвенную; за нарушение патентных прав предусмотрена ответственность.