

Imperovo Foods

Жовток сухий



Призначення	Використовується для виробництва соусів, майонезу, макаронних, хлібобулочних та кондитерських виробів, морозива, тістечок та інших продуктів, де необхідний яєчний жовток.		
Властивості	Перевагами цього продукту є його смак, колір, структура та емульсійні властивості. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.		
Характеристики продукту	Пастеризований, висушений розпиленням рідкий яєчний жовток. 100 г порошку, розчинені у 125 г води, відповідають близько 225 г рідкого яєчного жовтка.		
Складники	Жовток сухий.		
Зберігання	У темному, сухому, вентилятованому приміщенні.		
Термін придатності	При температурі 2°С: 24 місяці. При температурі 20°С: 12 місяців.		
Упакування	Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці або паперовий мішок, маса нетто – 20 кг.		
Дата виробництва	Зазначена у такій послідовності: день виробництва, місяць виробництва, рік виробництва.		
		Середні показники	Гарантовані показники
Статистичні показники	рН-показник	6,5-7,0	6,5-7,0
	Вологість	3,0-4,0%	3,0-4,0%
	Вміст жиру	58,0-62,0%	58,0-62,0%
	Білки	35,0%	33,0-37,0%
Мікробіологічні показники	Загальна кількість бактерій	<10,000/г	<10,000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/25г	Відсутні/25г
	Staph. aureus	Відсутні/0,01г	Відсутні/0,01г
	Енергетична цінність	Близько 2700 кДж / або 640 ккал	Близько 2700 кДж / або 640 ккал

Зверніть увагу! Оскільки відбір та пакування зразків не є частиною звичайного виробничого циклу комерційного товару, їхня мікробіологічна якість може бути дещо нижчою порівняно із нормальною якістю цього типу продуктів.

Інформація, надана в цьому документі, є перевіреною нами. Однак споживачам слід провести власні тести, щоб точно визначити відповідність продуктів їхнім потребам.

Наведені тут твердження не слід розглядати як будь-яку гарантію, пряму чи опосередковану; за порушення будь-яких патентів передбачено відповідальність.