

Жовток сухий ферментований (термостабільний)



Призначення	Використовується переважно для виробництва майонезу, оскільки характеризується термостабільністю, а також відмінними емульгуючими властивостями.
Властивості	Забезпечує стабільну емульсію в умовах високої температури, довготривале зберігання. Крім того, в порівнянні з рідкими продуктами, порошок є зручнішим для зберігання і перевезення.
Характеристики продукту	Пастеризований, висушений розпиленням, рідкий яєчний жовток. 100 г порошку, розчинені в 125 г води, відповідають близько 225 г рідкого яєчного жовтка.
Складники	Жовток сухий.
Зберігання	У темному, сухому, вентилярованому приміщенні.
Термін придатності	За температури 2°C: 24 місяці. За температури 20°C: 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	pH-показник	6,4-6,7	6,4-6,7
	Вологість	3,0-4,0%	3,0-4,0%
	Вміст жиру	56,0-60,0%	56,0-60,0%
	Білки	35,0%	33,0-38,0%
	Вільні жирні кислоти	6,0-11,0%	6,0-11,0%
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 / 640 ккал	Близько 2700 кДж / 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.