



Призначення	Використовується для виробництва хлібобулочних, кондитерських виробів, напівфабрикатів, соусів, тощо.
Властивості	Перевага цього продукту – його структура (гомогенізована), відсутність шкарлупи та перехрестного забруднення.
Характеристики продукту	Пастеризована рідка яєчна маса заморожена, один кілограм замороженого меланжу відповідає 20-24 штукам свіжих яєць.
Складники	Яйце куряче харчове.
Зберігання	Зберігати у чистому, добре вентильованому приміщенні.
Термін придатності	За температури не вище -18°C - 15 місяців. За температури не вище -12°C - 10 місяців. За температури не вище -6°C - 6 місяців.
Упакування	Харчові каністри 20 кг. 1 палета - 36 ящиків - 720 кг. (нетто).

		Середні показники	Гарантовані показники
Статистичні показники	Масова частка сухих речовин	23,0%	23,0%
	Масова частка білкових речовин, %, не менше	10,0	10,0
	Масова частка жиру, %, не менше	10,0	10,0
	pH-показник	7,0-8,0	7,0-8,0
	Вуглеводи	0,8-1,05%	0,8-1,05%
	Зола	0,63-1,0%	0,63-1,0%
Мікробіологічні показники	Загальна кількість бактерій	<5,000 CFU/g	<5,000 CFU/g
	БГКП	10 MAX	10 MAX
	Salmonella, 25 г	Відсутні	Відсутні
	Гриби	10 MAX CFU/g	10 MAX CFU/g

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.