

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Яичный порошок ТУ 9219-001-75231711-15

Натуральный высоко – функциональный продукт, в состав которого входит яичный порошок, полученный при переработке натуральных яиц. Продукт предназначен для реализации населению в качестве продукта питания, в качестве сырья при промышленном производстве различных видов продукции.

ГМО статус: изготовлен из генетически немодифицированных ингредиентов

ГММ статус: продукт не содержит генно – модифицированные микроорганизмы

Внешний вид: порошок имеет цвет – от светло-желтого до оранжевого. Запах свойственный яичным продуктам без горечи и посторонних привкусов.

Производится по ТУ: 9219-001-75231711-15

Состав ингредиентов для выработки смесей сухих яичных: яичный сухой меланж, сыворотка молочная, пшеничная мука, кукурузная мука.

Дозировка: в соответствии с рецептом

Гидратация: в соотношении 1:4 (вода должна иметь температуру 34-36°C)

Ингредиенты хорошенько размешивают до полного исчезновения комочков и оставляют набухать на 20-35 минут.

Область применения: продукт яичный сухой пищевой применяется в кондитерской, хлебобулочной, мясоперерабатывающей и масложировой промышленности, а также во всех отраслях, где применяется яйцо куриное.

Физико-химические показатели:

Массовая доля белковых веществ, %, не менее 35,0

Массовая доля жира, %, не менее 20,0

Массовая доля сухого вещества, %, не менее 92,0

Растворимость, %, 85,0-87,0

Микробиологические показатели:

КМАФАиМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^4$

БГКП (колиформы) не допускаются

St. Aureus (стафилококк) не допускаются

Патогенные, в том числе сальмонеллы не допускаются

Содержание тяжелых металлов:

Свинец не более 0,3 мг/кг

Мышьяк не более 1 мг/кг

Кадмий не более 0,2 мг/кг

Ртуть не более 0,003 мг/кг

Радионуклиды:

Цезий-137 не более 100 Бк/л

Стронций-90 не более 25 Бк/л

Содержание аллергенов:

злаки, глютен и продукты их переработки нет

яйца и продукты их переработки да

ракообразные и продукты их переработки нет

арахис и продукты их переработки нет

рыба и продукты их переработки нет

соя и продукты их переработки нет

молоко и продукты их переработки да

сельдерей и продукты их переработки нет

горчица и продукты их переработки нет

кунжут и продукты их переработки нет

моллюски и продукты их переработки нет

Соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и изготавливаться (вырабатываться) по рецептурам и технологической инструкции с соблюдением требований к производству и специальным технологическим процессам.

Упаковка: многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, масса нетто 18-25 кг.

Условия хранения: при температуре не выше 20°C, при относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности: 18 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения