

## MARYPER - PRODUCTOS DE HUEVO

### FICHA TECNICA HUEVO ENTERO DESHIDRATADO 5 KILOS



**Descripción:** Producto obtenido a partir del huevo de gallina de la especie *Gallus gallus*.

**Composición:** Huevo en polvo desecado por atomización con anti-apelmazante E-554 máximo 0,5%.

**Formato:** Caja de cartón de 5 kilos con bolsa de polietileno de baja densidad galga 200 en su interior, anudada y precintada.

**Aditivos:** Silicato de sodio y aluminio E-554.  
Dosis utilizada: 0,5 gramos/kilo

#### Características organolépticas:

Polvo fino de color amarillo anaranjado con olor y sabor característicos del producto y ausencia de olores y sabores extraños.

#### Características microbiológicas:

- .- Entero bacterias totales / 1 gramo ó 1 mililitro.: < 100 UFC / gramo
- .- Salmonella spp / 25 gramos ó mililitros: Ausencia
- .- Aerobios mesófilos / 1 gramo ó 1 mililitro: < 100.000 UFC / gramo
- .- Staphylococcus aureus / 1 gramo ó 1 mililitro: Ausencia
- .- Escherichia coli / 1 gramo ó 1 mililitro: Ausencia
- .- Coliformes totales / 1 gramo ó 1 mililitro: < 100 UFC / gramo
- .- Mohos y levaduras / 1 gramo ó 1 mililitro: < 1.500 UFC / gramo
- .- Bacillus cereus / 1 gramo ó 1 mililitro: Ausencia
- .- Listeria monocytogenes spp / 25 gramos ó mililitros: Ausencia

#### Características físico químicas

- .- Humedad / Cenizas / Grasa: 4 % máximo / 4 % máximo / 40% mínimo
- .- Proteína / Colesterol: 42 % mínimo / 1,48 – 1,65 %

**Modo de empleo/ Caducidad:** Reconstituir en proporción 1:3, aunque esta proporción se puede ajustar al uso y necesidades específicas del cliente / 18 meses desde la fecha de fabricación.

**Almacenaje:** Mantener a temperatura ambiente en lugar fresco y seco y con el envase cerrado.

**Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet:** 1 / 70