

Сухой яичный белок (тип: EX)

Производитель: Ovorol Sp. Z o.o.

Описание: сухой яичный белок, полученный путем распылительной сушки; пастеризованный

Характеристика: повышенной взбиваемости

Свойства: продукт, обладающий высокой пенообразующей способностью

Состав: порошок куриного яичного белка, пенообразователь E1505

Применение: используется для производства выпечки, бисквитов, нуги и взбивных кондитерских изделий

Восстановление:

Для получения 1 кг: смешать 125 гр. порошка и 875 гр. воды.

Для лучшего растворения порошка рекомендуется перед добавлением в воду предварительно смешать его с другими сухими ингредиентами.

Характеристики	Параметры	Значение
Органолептические	Запах и вкус	Типичный для сухого яичного белка
	Внешний вид	Порошок
	Цвет	От белого до кремового
	Посторонние примеси	Нет
Энергетическая ценность: гр/100 гр	Энергетическая ценность	335 ккал, 1423 кДж
	Углеводы	0,1
	Жиры	0,2
	Из них насыщенных жирных кислот	0
	Белки	мин.80%
Физико-химические	Влажность	макс. 8%
	pH раствора 1:7	5,0-7,5
	Пенообразующая способность	по запросу с методикой ГК «Союзоптторг»
Бактериологические	КМАФАнМ (макс.)	<1 000 КОЕ/гр
	БГКП (колиформы)	нет в 0,1 г (см ³)
	Сальмонелла	нет в 25 г
	Стафилококки	нет в 1 г (см ³)
Тяжелые металлы (мг/кг)	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,03

Срок годности: 24 месяца

Хранение: Хранить в чистом, сухом месте, при температуре окружающей среды

Упаковка: бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем 25 кг или 10 кг

Эта спецификация является стандартной. При необходимости вы можете обратиться за дополнительной информацией.