

# HUEVO ENTERO PASTEURIZADO DESHIDRATADO

## Descripción

Producto obtenido a partir de huevo entero, generado de la rotura mecánica y aséptica de huevos de gallina frescos, sanos y limpios. Filtrado, homogeneizado y pasteurizado, a una temperatura mínima de 63°C durante 3,5 minutos enfriado a 3°C. Deshidratado en equipo de cámara horizontal y calentamiento indirecto.

## Aplicación

Huevo entero deshidratado es usado principalmente en panadería, confitería, pastas e industria cárnica.

## Composición

Huevo entero 100%

## Información Adicional

Producto no tratado con Energía Ionizante o Radiación UV, libre de GMO

## Vida útil

Manteniendo el envase cerrado, en lugar fresco, al abrigo de la luz, a una temperatura entre 6° y 25°C, su inalterabilidad se mantiene por un periodo de 24 meses a partir de la fecha de envasado.

## Alérgenos

Huevo de Gallina

## Certificaciones

HACCP, Kosher, Halal

## Declaración Zoosanitaria

Producto obtenido a partir de huevos libres de influenza aviar de alta patogenicidad según reglamento (CE) n° 798/2008 y de enfermedad de Newcastle. Libre de metabolismo de nitrofurano y coccidiostátos.

## Forma de uso

Para el uso de los ovoproductos deshidratados tener en cuenta:

- Emplear utensilios limpios
- El agua debe ser potable y estar a temperatura ambiente (20° - 25°C)
- Integrar el ovoproducto a los otros productos secos de la receta y luego proceder a la incorporación del agua potable.

## Equivalencias

1 Huevo = 12,5 gr Huevo en polvo + 37,5 ml de Agua  
**1 kg. Huevo en polvo = 80 Huevos**

## Reconstitución en Kilogramos

**1 kg. en 3 kg. de agua potable**  
**= 4 kg. de huevo líquido reconstituído.**

**Características Fisicoquímicas**

| DETERMINACIÓN             | VALOR                        | MÉTODO                 |
|---------------------------|------------------------------|------------------------|
| <b>Humedad</b>            | 3,5% (máximo)                | Gravimétrico           |
| <b>Proteínas (Nx6.25)</b> | 44% (mínimo)                 | AOAC 925,31            |
| <b>Grasa</b>              | 38% (mínimo)                 | Hid. ácida-AOAC 920,39 |
| <b>Cenizas</b>            | 6% (máximo)                  | Gravimétrico           |
| <b>pH</b>                 | 7.0 – 9.5                    | Sc. 10%                |
| <b>Densidad</b>           | 340 - 380 gr/cm <sup>3</sup> | Gravimétrico           |

**Características Microbiológicas**

| DETERMINACIÓN                              | VALOR        | MÉTODO        |
|--|--------------|---------------|
| <b>Microorganismos aeróbicos mesófilos</b> | < 5000 ufc/g | APHA          |
| <b>Hongos y Levaduras</b>                  | < 10 ufc/g   | APHA          |
| <b>Coliformes Totales</b>                  | < 10 ufc/g   | APHA          |
| <b>E. coli</b>                             | Ausente/1g   | APHA          |
| <b>St. aureus</b>                          | Ausente/1g   | APHA          |
| <b>Salmonella spp.</b>                     | Ausente/100g | ISO 6579:2002 |