	FICHA TÉCNICA	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	ene-21

	FICHA TÉCNICA	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	ene-21

ALBUMIN RE . PASTEURIZADA EN POLVO F: ALB-PASTER-0277

DESCRIPCIÓN	Secada por atomización (Spray Drying), método por el cual se obtiene un polvo fino que es utilizado en la industria panadera y confitera, de color blanco, ligeramente amarillo y olor mínimo.
INGREDIENTES	Albumina pasteurizada.

PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino sin impurezas	Perfil sensorial
Olor	Característico	Perfil sensorial
Sabor	Característico	Perfil sensorial
Color	Crema claro	Perfil sensorial

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Rango	5,0 - 8,0	AOAC 931.04
% Cenizas	Rango	4,0 - 7,0	AOAC 923.03
% Proteína	Rango	77,0 - 85,0	AOAC 988.05
% Grasa	Rango	0,5 - 2,5	AOAC 2000.18
% Carbohidratos	Rango	1,0 - 10,0	Cálculo teórico
% Azúcar total			AAOAC 999.03
% Azúcar añadida	Rango	0,0 - 0,0	Cálculo teórico
Granulometría (% Pasante)	Malla No. 16	99,0	AOAC 965.22

P ARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g)	<10000	AOAC 2015.13
Mohos y levaduras (UFC/g)	<100	AOAC 997.02
Coliformes totales (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Coliformes fecales (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Estafilococos aureus coagulasa positivo (UFC/g)	<100	ISO 6888-1:1999
Escherichia coli (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Salmonella spp en 25g	Ausencia	ISO 19250:2010

APLICACIONES

Puede emplearse como ingrediente en: esponjados, rellenos, cubiertas, malteadas, turrones, masmelos, helados de crema, dulces y postres salados, galletas, spaghttis, pasta de huevo.

RECOMENDACIÓN DE USO

Si se desea reconstituir una clara deshidratada se deben mezclar una parte (4.20 g.) de polvo y siete partes (29.40 mL) de agua potable.
Si se necesita 1 Kg. de clara líquida, se deben mezclar 125 g. de polvo y 875 g. de agua.
Recomendamos realizar ensayos de reconversión en el producto terminado variando la proporción de agua, debido a la no uniformidad del peso del huevo en cada región del país, lo que puede hacer que en su producto sea necesaria una relación mayor o menor para no afectar las características sensoriales.

USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Ingrediente utilizado como materia prima en diferentes aplicaciones alimenticias y gastronómicas. No apto para consumo directo. Contiene alérgenos de huevo.

CARACTERÍSTICAS O VENTAJAS

• Larga duración sin contaminación y sin descomposición.
• Conservación de características de olor y sabor propios de frutos rojos.
• Abastecimiento de producto en tiempos de escasez.
• Disminución de procesos y mano de obra en su elaboración.
• Concentración homogénea del producto.
• Fácil uso para todas las aplicaciones industriales.
• Disminuye los costos y área de almacenamiento debido a la alta reducción de agua (humedad final inferior a 5%).
• Disminución de costos energéticos, ya que no requiere estar refrigerada.

INDICACIONES

Ingrediente utilizado como materia prima en diferentes aplicaciones alimenticias y gastronómicas. No apto para consumo directo. Contiene alérgenos de huevo.

Restricción para población alérgeno o con dietas alimenticias especiales o una restricción dietaría especial. Contiene albúmina de huevo que es ingrediente alérgeno.

PRESENTACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO A GRANEL

Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25 kg peso neto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 30ºC y humedad relativa por debajo de 65%, alejado de la luz directa del sol, de focos de contaminación y de humedad.

VIDA ÚTIL

24 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y proteger de ambientes húmedos. En caso de derrames, limpiar inmediatamente y desechar el material.

ALBUMINA PASTEURIZADA EN POLVO

	FICHA TÉCNICA	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	ene-21

ALBUMINA PASTEURIZADA EN POLVO

ETIQUETADO PRODUCTO TERMINADO

1. Nombre de la materia prima
2. Lista de ingredientes
3. Contenido neto
4. Nombre y dirección del fabricante
5. País de origen
6. Identificación del lote
7. Fecha de producción
8. Fecha de vencimiento
9. Condiciones de conservación
10. Alérgenos

Información relacionada con la Resolución 5109 de 2005 "Requisitos de rotulado o etiquetado"

DECLARACIÓN DE OGM

Este producto no ha sido fabricado con materias primas ni con tecnología basadas en OGM, de acuerdo a la Resolución 4254 de 2011.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

No.	ALÉRGENO (L. PUB. 108-282/2004, TÍTULO II (USA, FALCPA); REGLAMENTO (UE) N°1169/2011)	CÓDIGO*
1	Apio y productos elaborados con él.	?
2	Cereales que contienen gluten (Ej. Trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus semillas híbridas) y productos elaborados con él.	?
3	Crustáceos y productos elaborados con ellos.	---
4	Moluscos y productos elaborados con ellos.	---

5	Altramuces (*Lupinus albus, Anagyris foetida)* y productos a base de altramuces.	---
6	Peces y productos elaborados con ellos.	?
7	Leche y productos lácteos (incluyendo lactosa).	?
8	Huevo y productos elaborados con él.	+++
9		---
10	Maní y productos elaborados con él.	---
11	Semillas de ajonjolí y productos elaborados con ellas.	---
12	Semillas de soya y productos elaborados con ellas.	?
13	Dióxido de sulfuro y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/kg o 10 mg/L expresados como SO_2.	---
14	Nueces, como almendras (*Amygdalus communis* L), avellana (*Corylus Avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), pecanas (*Carya illinoiesis*), del Brasil (*Bertholletia excelsa*), macadamia, pistacho (*Pistacia vera*), de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y productos elaborados con ellas.	?

(*) +++ Presencia, --- Ausencia, ? Puede contener trazas

OBSERVACIÓN

Este producto es elaborado en una planta que utiliza materias primas derivadas de soya, almendras, apio, trigo, peces, huevo y lácteos.

INFORMACIÓN LEGAL

os detalles contenidos en este documento están basados en el conocimiento actual de nuestra tecnología, así como de nuestros productos y sus posibles aplicaciones. Los valores se dan solamente con fines informativos y no son una garantía de calidad ni un certificado de análisis. Por tanto, no se puede derivar de esta información una garantía vinculante legal de las propiedades del producto o de la idoneidad del mismo para un propósito de operación específico. Se recomienda que el usuario lo evalúe en laboratorio antes de su aplicación final.

Este producto cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación y las leyes locales.