

Желток сухой ферментированный (термостабильный)



Назначение	Используется в основном для производства майонеза, поскольку обладает термостабильностью, а также отличными эмульгирующими свойствами.
Свойства	Обеспечивает стабильную эмульсию в условиях высокой температуры, долговременное хранение. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.
Характеристики продукта	Пастеризованный, высушенный распылением жидкого яичного желтка, порошок. 100 г порошка, растворенные в 125 г воды, соответствуют около 225 г жидкого яичного желтка.
Состав	Желток сухой.
Хранение	В темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности	При температуре 2°C: 24 месяца. При температуре 20°C: 12 месяцев.
Упаковка	Голубой полиэтиленовый пакет в картонной коробке или бумажный мешок, масса нетто – 20 кг.
Дата производства	Указана на упаковке в такой последовательности: день производства, месяц производства, год производства.

		Средние показатели	Гарантированные показатели
Статистические показатели	рН-показатель	6,4-6,7	6,4-6,7
	Влага	3,0-4,0%	3,0-4,0%
	Содержание жира	56,0-60,0%	56,0-60,0%
	Белки	35,0%	33,0-38,0%
	Свободные жирные кислоты	6,0-11,0%	6,0-11,0%
Микробиологические показатели	Общее количество бактерий	<10,000/г	<10,000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г
	Staph. aureus	Отсутствуют/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Энергетическая ценность	Около 2700 кДж / 640 ккал	Около 2700 кДж / 640 ккал

Обратите внимание! Поскольку отбор и упаковка образцов не являются частью обычного производственного цикла коммерческого товара, микробиологические качества образцов могут быть несколько ниже по сравнению с нормальным качеством этого типа продуктов. Информация, предоставленная в этом документе, является точной и достоверной на момент его публикации. Однако, потребителям следует провести собственные тесты, чтобы точно определить соответствие продуктов их потребностям. Приведенные здесь утверждения не следует рассматривать как любую гарантию, прямую или косвенную; за нарушение патентных прав предусмотрена ответственность.