



Albumina d'uovo in polvere spray

Tipo Supermontante

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	8% massimo
Proteine	80% minimo
pH	5.5 (+/- 1.0)
Zuccheri riducenti	0,1% massimo
Enzimi estratti	nessuno

Caratteristiche organolettiche	
Colore	bianco crema
Odore	leggero, tipico

Caratteristiche funzionali		
Montaggio		16 centimetri minimo
Stabilità	prima goccia dopo	22 minuti minimo
	sgocciolato a 30 minuti	3 millilitri massimo

Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica totale	5.000 per grammo massimo
Coliformi	10 per grammo massimo
Lieviti e Muffe	10 per grammo massimo
Salmonelle	assenti in 50 grammi
Tutti gli altri parametri secondo normativa europea vigente	

Condizioni di stoccaggio
Conservare in luogo asciutto. Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere utilizzato oppure il sacco richiuso in modo da proteggerlo dall'aria, dalla luce e dall'umidità.

Utilizzi
Messo a punto per sostituire l'albumina in scaglie, in cristalli, in granelli ed in polvere macinata con un prodotto più sicuro dal punto di vista microbiologico, più standardizzabile e meno costoso, questo tipo di albumina spray è particolarmente indicato per la produzione di farciture per Moretti, di mandorlato, di spumiglie, di torrone, di gelati e sorbetti ed ogniqualvolta si richieda una elevatissima capacità di inglobare aria (montaggio) e di formare una schiuma estremamente tenace (stabilità). In base alle esigenze della clientela questo prodotto è ottenuto da uova di galline allevate all'aperto, allevate a terra o allevate in gabbia.



GF Ovodry S.p.A.
Via Fabio Filzi 12 - 36020 - Asigliano Veneto (VI)
Telefono: (0444) 87.22.88 - 87.22.90
Fax: (0444) 87.22.97
e-mail: gfovodry@gfovodry.it

