



Albumina d'uovo in polvere spray

Tipo ad Elevato Potere Gelificante

| Caratteristiche chimico-fisiche | |
|--|---------------|
| Umidità | 8% massimo |
| Proteine | 80% minimo |
| pH | 7.5 (+/- 1.5) |
| Zuccheri riducenti | 0,1% massimo |
| Enzimi estratti | nessuno |

| Caratteristiche organolettiche | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Colore | bianco crema |
| Odore | leggero, tipico |

| Caratteristiche funzionali | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Capacità di gelificazione | 600 grammi minimo |

| 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 |
|--|
| Surimi, torte di pesce, salsicce cotte di bovino e di maiale ed ogniqualvolta si richiedano elevatissime capacità leganti e gelificanti, abbinare ad odore e sapore leggero. |
| 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

