



# Albumina d'uovo in polvere spray

## Tipo ad Elevato Potere Gelificante

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

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
Colore	bianco crema
Odore	leggero, tipico

<b>Caratteristiche funzionali</b>	
Capacità di gelificazione	600 grammi minimo

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
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	

<b>Condizioni di stoccaggio</b>
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.

<b>Utilizzi</b>
Surimi, torte di pesce, salsicce cotte di bovino e di maiale ed ogniqualvolta si richiedano elevatissime capacità leganti e gelificanti, abbinate 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

