



# 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 ogniqualevolta si richiedano elevatissime capacità leganti e gelificanti, abbinate ad odore e sapore leggero.

Altre informazioni
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](mailto:gfovodry@gfovodry.it)

