



**OVODRY**

# 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 sgocciolato a 30 minuti	22 minuti minimo 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 farcitura 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).

### 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)



IT  
5/OV  
CE