



# Albumina d'uovo in polvere spray

## Tipo Supermontante

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

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

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

<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>
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).

<b>Altre informazioni</b>
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

