



ALBUMINA D'UOVO

1721

Composición: albúmina de huevo seca muy pura

Ficha Técnica

Revision 22.10
Date 30/06/2022

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	polvo	polvo
Color	DC 1.02	amarillo suave	amarillo suave
Olor	DC 1.03	característico	característico
Proteínas	DC 2.04	min 77%	80 - 85 %
Humedad	DC 1.06	Max 10%	7 - 9 %
Cenizas	DC 1.07	Max 6.5%	4 - 5 %
pH suspensión 5%	DC 1.05	6.5 - 8.5	6.5 - 7.5
Nitrógeno	DC 2.04	min 12%	13%
Metales pesados totales	Espectrofotometría A.A.	Max 10 ppm	compatible
Plomo	Espectrofotometría A.A.	Max 5 ppm	compatible
Arsénico	Espectrofotometría A.A.	Max 3 ppm	compatible
Bacterias aeróbicas totales	Recuento en placa	Max 10000 / gramo	compatible
Enterobacterias	Recuento en placa	Max 10 / gramo	compatible
Staphylococcus aureus	Recuento en placa	ausente en 1 gramo	compatible
Salmonela	Recuento en placa	ausente en 25 gramos	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) Producto no certificado ecológico, pero permitido para la producción de vinos ecológicos, si no está disponible la versión ecológica (anexo V-D Reg. UE 2021/1165)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	=
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	Contiene derivados de huevo
Productos de origen animal	presente
Certificación kosher	No disponible
Otras declaraciones	Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante. Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No. 1713)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Botella de 0.5 kg (cod. 1724)

Bolsas de 10 kg (cod. 1721)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.