

UOVA IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Polvere di colore giallo mimosa (Tuorlo), polvere di colore giallo (Uovo Intero) e polvere di colore bianco (Albumine). **Disponibile un tipo di albume Istantaneo e un tipo Montante.** Gusto e Odore tipico senza alcun retrogusto. Ovoalbumine in polvere, altamente montante.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	<u>Giallo mimosa</u> : Tuorlo. <u>Giallo</u> : Uovo Intero. <u>Bianco</u> : Albume. <u>Bianco/crema</u> : Ovoneve (Ovoalbumine in polvere).
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere
Gusto	Tipico senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	TUORLO	INTERO	ALBUME	OVONEVE
Chimico-fisiche				
- Proteine (sul secco)	Min. 31%	Min. 44 %	Min. 82 %	Min. 80 %
- Ceneri	< 4%	< 5 %	< 6,5 %	< 5 %
- Materia grassa	Min. 59 %	Min. 40 %	0,2 %	0,2 %
- Carboidrati	< 2%	< 3 %	0,1%	Max. 4%
- Umidità	< 4 %	< 5 %	< 8 %	< 8 %
- Solidi	> 96%	> 95%	> 94%	--
- pH A 10%	6,2 – 6,8	7,5 – 9,5	6 - 8	5,3 ± 0,2
- Inibitori	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE	Limiti CEE
- Altri microelementi	--	--	--	6 ± 1%
- Effetto montante	--	--	--	14 cm
- Tenuta	--	--	--	18 min.
Microbiologiche				
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 50.000 ufc/g	< 2.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente	Assente	Assente	Assente
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente / g	Assente / g	Assente / g	Assente / g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente / 25 g
Apporto Energetico				
- Valori energetici	Kcal 660/100g kJ 2740/100g	Kcal 550/100g kJ 2280/100g	Kcal 320/100g kJ 1370/100g	Kcal 375/100g kJ 1570/100g

Funzionalità

Prodotti derivanti da uova fresche sottoposte a trattamento di sprayzzazione. Utilizzati nel settore gelateria, pasticceria, dolciario e catering in sostituzione delle uova fresche, pastorizzate o congelate. L'albumine viene utilizzato anche nei prodotti carni macinati come legante. L'albumina in polvere, altamente montante è ad utilizzo esclusivamente professionale.

TUORLO: per ricostituire 1 Kg di tuorlo aggiungere 455 g di polvere a 545 g d'acqua. Agitare in modo vigoroso con uno sbattitore il composto ed aggiungere agli ingredienti. Un litro di tuorli ricostituiti corrisponde a circa 50 tuorli freschi.

INTERO: per ricostituire 1 Kg di uova aggiungere 250 g di polvere a 750 g d'acqua. Agitare in modo vigoroso con uno sbattitore il composto ed aggiungere agli ingredienti. Un litro di uova intere ricostituite corrisponde a circa 22-23 uova fresche.

ALBUME: per ricostituire 1 Kg di albume aggiungere 125 g di polvere a 875 g d'acqua. Agitare in modo vigoroso con uno sbattitore il composto ed aggiungere agli ingredienti. Un litro di albume ricostituito corrisponde a circa 35-36 albumi freschi.

OVONEVE: versare una parte di Ovoneve in 10 parti d'acqua. Mescolare dolcemente per 5-10 minuti fino alla completa dissoluzione. Quindi montare a neve con planetaria. È anche possibile idratare Ovoneve con altri liquidi non grassi, come per esempio polpa di fragole o succo di limone, per ottenere semifreddi a base di frutta.

