

UOVA IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Uovo intero, tuorlo e albume in polvere.

Disponibile un tipo di albume standard, un tipo Montante ed ovoalbumine in polvere, altamente montanti.

Disponibile l'albume standard ed alto montante in forma istantanea. Disponibile un tipo di albume d'uovo in cristalli.

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	TUORLO	INTERO	ALBUME	OVONEVE
Chimico-fisiche				
- Proteine (sul secco)	Min. 30%	Min. 42 %	Min. 80 %	Min. 80 %
- Ceneri	Max. 4%	Max. 5 %	Max. 6,5 %	Max. 5 %
- Materia grassa	Min. 58 %	Min. 39 %	Max. 0,2 %	Max. 0,2 %
- Carboidrati	Max. 2%	Max. 6 %	Max. 0,1%	Max. 4%
- Umidità	Max. 4 %	Max. 5 %	Max. 8 %	Max. 8 %
- Solidi	Min. 96%	Min. 95%	Min. 92%	--
- pH A 10%	5,5 – 7,0	6.5 – 9,5	5 - 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	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 30.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente	Assente	<10 ufc/ml	Assente
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/50 g	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g				
- Valori energetici	Kcal 660/kJ 2740	Kcal 550/ kJ 2280	Kcal 345/ kJ 1476	Kcal 375/ kJ 1570
- Proteine	30 g	44 g	82 g	80 g
- Grassi	59 g	39 g	0,1 g	0,1 g
di cui saturi	20 g	14 g	0 g	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	1 g	4 g	0,1 g	3 g
- Sale	0,4 g	1,2 g	3,2 g	3 g

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'albume 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 (Ovoalbumine alto montanti): 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.

UOVA IN POLVERE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod. Le informazioni riportate nella tabella sottostante sono da ritenersi applicabili a tutti i prodotti descritti nella presente scheda.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova	x		SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Cartoni con all'interno sacchi in polietilene da 25 Kg o da 20 Kg. Ovoneve: buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	Tuorlo d'uovo in polvere. Uovo intero in polvere. Albumi in polvere. Albumi in cristalli. Ovoneve (Ovoalbumine in polvere).	TUORLO: Tuorlo d'uovo in polvere. UOVO: Uovo intero in polvere. ALBUME: Albumi in polvere ALBUME MONTANTE: Albumi in polvere, Stabilizzante: E1505 OVONEVE: Albumi in polvere. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18-24 mesi (Tuorlo), 18-40 mesi (Intero), 24 mesi (Albumi) e 24 mesi (Ovoneve) dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.