



EGG YOLK PASTEURIZED AND CHILLED

Egg yolk from fresh hen eggs, after removing the shell and separating the egg white, filtered, pasteurized and chilled. A characteristic yellow colored homogeneous liquid, slightly viscous.



FICHA TÉCNICA
GEMA DE OVO PASTEURIZADA RESFRIADA

Descrição: Gema de ovo obtida de ovo fresco de galinha, após remoção da casca e separação da clara, filtrada, pasteurizada e resfriada. Líquido homogêneo de coloração amarela característica e levemente viscoso.

Especificações:

Físico-químicas	Min.	Max.
pH	6,0	7,0
Sólidos %	43,0	-
Cinzas	-	1,8

Microbiológicas

Contagem total (UFC/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Coliformes totais (/g)	-	<10
Coliformes fecais (/g)	-	Ausente
Bolores e leveduras (/g)	-	<10
S. aureus (/g)	-	Ausente
Salmonella sp. (/25g)	-	Ausente

Informações Nutricionais:

Porção de 100g (aproximadamente 6 gemas de ovo in natura de 50g)		
Quantidade/porção	%VD*	
Valor Energético	303kcal=1273kJ	15
Carboidratos	1,2g	0,4
Proteínas	16g	21
Gorduras Totais	26g	47
Gorduras Saturadas	7,8g	35
Colesterol	1234mg	-
Fibra Alimentar	0mg	-
Sódio	67mg	2,8

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE OVO

Rendimento:

17g de gema de ovo pasteurizada resfriada correspondem a aproximadamente 1 gema de ovo em casca com peso de 50g (1kg de gema pasteurizada resfriada corresponde a 60 gemas em casca).

Receitas que utilizam o peso em gemas, podem ser substituídas pelo mesmo peso de gema de ovo pasteurizada resfriada.

Código de barras: 7898264130020
Caixa 12un: 17898264130027

Principais Aplicações:

Massas, bolos, tortas, quindins, coberturas, panetone, molhos para salada, sorvete, entre outros.

Funcionalidade:

Sabor, textura, emulsificação, controle da cristalização, contribuição nutricional.

Embalagem:

Cartonada de 1kg.
Caixa com 12 unidades.



Transporte, armazenagem, recomendações de uso e validade:

Transporte no máximo a 9°C. Manter sob refrigeração no máx. 4°C em local limpo. Depois de aberta a embalagem, manter sob refrigeração e consumir em até 24h.

Validade do produto fechado:

90 dias.

Validade do produto congelado:

720 dias.

TECHNICAL SHEET
EGG YOLK PASTEURIZED AND CHILLED

Description: Egg yolk from fresh hen eggs, after removing the shell and separating the egg white, filtered, pasteurized and chilled. A characteristic yellow colored homogeneous liquid, slightly viscous.

Properties:

Physicochemical	Min.	Max.
pH	6,0	7,0
Solids%	43,0	-
Ash	-	1,8

Microbiological

Total Count (CFU/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Total Coliforms(/g)	-	<10
Fecal Coliforms (/g)	-	Found free
Mold and Yeast (/g)	-	<10
S. aureus (/g)	-	Found free
Salmonella sp. (/25g)	-	Found free

Nutrition Facts

Serving size: 100g (approximately 6 egg yolks from 50g egg raw)		
Amount per serving	%VD*	
Calories	303kcal=1273kJ	15
Carbohydrate	1,2g	0,4
Protein	16g	21
Total Fat	26g	47
Saturated Fat	7,8g	35
Cholesterol	1234mg	-
Dietary Fiber	0mg	-
Sodium	67mg	2,8

* Percentage daily values are based on a 2.000kcal or 8400kJ diet.

Main Applications:

Pasta, cakes, cookies, pies, coconut egg custard, frostings, panettones, salad dressing, ice cream, among others.

Functions:

Flavoring, texture, emulsifying, crystallization control, food supplementation.

Packing:

Carton packing 1kg.
Cardboard box with 12 units.



Transport, storage, instructions for use and shelf life:

Transport with maximum temperature of 9°C. Keep it refrigerated in a clean place with maximum temperature of 4°C. Keep it refrigerated and consume within 24 hours after opening.

Shelf Life:

90 days.

Frozen Shelf Life:

720 days.

ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS EGG DERIVED

Yielding:

17g of chilled pasteurized egg yolk correspond to approximately 1 egg yolk in a shell egg weighing 50g (1kg of chilled pasteurized egg yolk correspond to 60 yolks in shell eggs).

Recipes that use weighed raw yolks may be substituted by the same weight of chilled pasteurized egg yolk.

Barcode: 7898264130020
Box 12un: 17898264130027