



EGG YOLK POWDER

Egg yolk from fresh hen eggs, after removing the shell and separating the egg white, filtered, pasteurized and spray dried. A characteristic yellow colored homogeneous product.



FICHA TÉCNICA
GEMA DE OVO DESIDRATADA

Descrição: Gema de ovo obtida de ovo fresco de galinha, após remoção da casca e separação da clara, filtrada, pasteurizada e desidratada por spray dryer. Produto com coloração amarela característica.

Especificações:

Físico-químicas	Min.	Max.
pH	5,5	6,5
Umidade %	-	4,0
Cinzas	-	4,0

Microbiológicas

Contagem total (UFC/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Coliformes totais (/g)	-	<10
Coliformes fecais (/g)	-	Ausente
Bolores e leveduras (/g)	-	<100
S. aureus (/g)	-	Ausente
Salmonella sp. (/25g)	-	Ausente

Informações Nutricionais:

Porção de 100g (aproximadamente 12 gemas de ovo in natura de 50g)		
Quantidade/porção		%VD*
Valor Energético	631kcal=2650kJ	34
Carboidratos	1,5g	0,5
Proteínas	32,5g	41
Gorduras Totais	55,0g	100
Gorduras Saturadas	18,4g	84
Colesterol	2500mg	-
Fibra Alimentar	0mg	-
Sódio	91mg	3,8

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

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE OVO
Rendimento:

8g de gema em pó + 10ml de água correspondem a aproximadamente 1 gema de ovo em casca com peso de 50g (1kg de gema pó + 1,2l de água correspondem = 125 gemas de ovos em casca).

Código de barras: 7898264130082

Principais Aplicações:

Massas, bolos, biscoitos, tortas, panetone, molhos para salada, sorvete, chocolate, entre outros.

Funcionalidade:

Sabor, textura, emulsificação, contribuição nutricional.

Embalagem:

Saco multifoliado com embalagem atóxica interna de polietileno de 20kg.
Saco de polietileno soldado de 1kg.

Transporte, armazenagem,

recomendações de uso e validade:

Transporte em caminhão limpo e seco.
Conservar em local seco e arejado.
Depois de aberta a embalagem utilizar o mais rápido possível e introduzir recipiente limpo e seco para retirar o produto.

Validade do produto fechado:

12 meses.

TECHNICAL SHEET
EGG YOLK POWDER

Description: Egg yolk from fresh hen eggs, after removing the shell and separating the egg white, filtered, pasteurized and spray dried. A characteristic yellow colored homogeneous product.

Properties:

Physicochemical	Min.	Max.
pH	5,5	6,5
Humidity%	-	4,0
Ash	-	4,0

Microbiological

Total Count (CFU/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Total Coliforms(/g)	-	<10
Fecal Coliforms (/g)	-	Absence
Mold and Yeast (/g)	-	<100
S. aureus (/g)	-	Absence
Salmonella sp. (/25g)	-	Absence

Nutrition Facts

Serving size: 100g (approximately 2 egg yolks from 50g egg raw)		
	Amount per serving	%VD*
Calories	631kcal=2650kJ	34
Carbohydrate	1,5g	0,5
Protein	32,5g	41
Total Fat	55,0g	100
Saturated Fat	18,4g	84
Cholesterol	2500mg	-
Dietary Fiber	0mg	-
Sodium	91mg	3,8

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

Main Applications:

Pasta, cakes, cookies, pies, panettones, salad dressing, ice cream, chocolate, among others.

Properties:

Flavoring, texturing, emulsifying, food supplementation.

Package:

20kg multilayer bag with internal non-toxic polyethylene layer.
1kg polyethylene sealed bag.

Transport, storage, recommendations and expiration date:

Transportation in clean dried trucks.
Store in clean ventilated places.
After opening, use as soon as possible.
Only introduce clean and dry utensils to remove contents from the package.

Shelf life:

12 months.

ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS EGG DERIVED

Total servings:

8g of powdered pasteurized egg yolk + 10ml of water correspond to approximately 1 egg yolk in a shell egg weighting 50g (1kg of powdered yolk = 125 yolks in shell eggs).

Barcode: 7898264130082