



CLARA DE OVO DESIDRATADA SABOR CHOCOLATE

Clara de ovo obtida de ovo fresco de galinha, após remoção da casca, filtrada, pasteurizada e desidratada por spray dryer. Produto com coloração marrom característica.



FICHA TÉCNICA

CLARA DE OVO DESIDRATADA SABOR CHOCOLATE

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

Especificações:

Físico-químicas	Min.	Max.
pH	9,0	11,0
Umidade %	-	8,0
Cinzas	-	6,0

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 25 claras de ovo in natura de 50g)		
Quantidade/porção		%VD*
Valor energético	66,4 kcal=279kJ	3,3
Carboidratos	1,4g	0,5
Proteínas	14,7g	19,6
Gorduras totais	0,2g	0,4
Gorduras trans	0,1g	0,4
Gorduras saturadas	0,0	•••
Colesterol	Pode conter traços	•••
Fibra alimentar	0,4g	9,04
Sódio	229,3mg	9,5

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

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE OVO E LEITE

Rendimento:

4g de clara em pó + 29ml de água correspondem a aproximadamente 1 clara de ovo em casca com peso de 50g (1kg de clara em pó + 7,4L de água correspondem = 250 claras de ovos em casca).

Código de barras: 7898264130341

Caixa 24un: 17898264130348

TECHNICAL SHEET

EGG WHITE POWDER CHOCOLATE FLAVOR

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

Properties:

Physicochemical	Min.	Max.
pH	9,0	11,0
Humidity%	-	8,0
Ash	-	6,0

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 25 egg whites from 50g egg raw)		
	Amount per serving	%VD*
Calories	66,4 kcal=279kJ	3,3
Carbohydrate	1,4g	0,5
Protein	14,7g	19,6
Total Fat	0,2g	0,4
Trans Fat	0,1g	0,4
Saturated Fat	0,0	•••
Cholesterol	May contain traces	•••
Dietary Fiber	0,4g	9,04
Sodium	229,3mg	9,5

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

Main Applications:

Pasta, pastry, breaded food, clarifier, protein source (dairy beverages, cereal bar).

Properties:

Coagulation and gelling, a binding agent and natural supplement.

Packing:

Non-toxic polyethylene jar 310g.
Cardboard box with 24 units.

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.

Ingredients:

Cold pasteurized egg white, cocoa, Milk chocolate aroma identical to the natural one, Sodium (INS 952), sucralose (INS 955) and sodium saccharin (INS 954)

ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS EGG DERIVED AND MILK DERIVED

Total servings:

4g of powdered egg whites correspond to approximately 1 egg white in shell weighting 50g (1kg of pasteurized egg white + 7,4L of water = 250 egg whites in shell).

Barcode: 7898264130341

Box 24un: 17898264130348