



CLARA DE OVO DESIDRATADA

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

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



FICHA TÉCNICA
CLARA DE OVO DESIDRATADA

Descrição: Clara e ovo obtida de ovo fresco de galinha, após remoção da casca, filtrada, pasteurizada e desidratada por spray dryer. Produto com coloração amarela 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	340kcal=1428kJ	17
Carboidratos	2,4g	0,8
Proteínas	82,4g	100
Gorduras Totais	0,04g	0,1
Gorduras saturadas	0g	0
Colesterol	Pode conter traços	-
Fibra Alimentar	0mg	-
Sódio	1238mg	52

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

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE OVO

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: 7898264130099
Caixa 24un: 17898264130096

Principais Aplicações:

Massas, produtos de panificação e confeitaria, empanados, clarificação de vinho, fonte de proteína (bebidas lácteas, barras de cereais).

Funcionalidade:

Coagulação e gelatinização, textura, ação de liga, contribuição nutricional.

Embalagem:

Pote de polietileno atóxico de 300g. Caixa com 24 unidades.

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 WHITE POWDER

Description: Egg white from fresh hen eggs, after removing the shell, filtered, pasteurized and spray dried. A characteristic yellow 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)	-	Found Free
Mold and Yeast (/g)	-	<100
S. aureus (/g)	-	Found Free
Salmonella sp. (/25g)	-	Found Free

Nutrition Facts

Serving size: 100g (approximately 25 egg whites from 50g egg raw)		
Amount per serving		%VD*
Calories	340kcal=1428kJ	17
Carbohydrate	2,4g	0,8
Protein	82,4g	100
Total Fat	0,04g	0,1
Saturated Fat	0g	0
Cholesterol	May contain traces of it	-
Dietary Fiber	0mg	-
Sodium	1238mg	52

* 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 nutritional value.

Packing:

Non-toxic polyethylene jar 300g. Cardboard box with 24 units.

Transport, storage, instructions for use and shelf life:

In transport, Trucks must be kept clean and dry. Store it in a cool and dry place. Use it as rapidly as possible after opening the package and introduce a container clean and dry in order to store the product.

Shelf life:

12 months.

ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS EGG DERIVED

Yielding:

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: 7898264130099
Box 24un: 17898264130096