



## GEMA DE OVO DESIDRATADA

*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.*

*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:**

<b>Físico-químicas</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
pH	5,5	6,5
Umidade %	-	4,0
Cinzas	-	4,0

**Microbiológicas**

Contagem total (UFC/g)	-	5,0 x 10 <sup>4</sup>
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 multfoliado 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:**

<b>Physicochemical</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
pH	5,5	6,5
Humidity%	-	4,0
Ash	-	4,0

**Microbiological**

Total Count (CFU/g)	-	5,0 x 10 <sup>4</sup>
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