

Monforte del Cid, a 21 de julio de 2021

## FICHA TÉCNICA CLARAVAL

### PRODUCTO

Albúmina de huevo rápida para la fabricación de merengue.

### SABOR

Una vez montado, dulce.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Albúmina de huevo en polvo, para la fabricación de merengue.

### INGREDIENTES

Azúcar, clara de huevo cristalizada, gomas naturales (E414-espesante), ácido tartárico (E334-conservante y corrector de acidez) y citrato trisódico (E331-antioxidante).

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Aspecto:** producto en polvo.

**Color:** amarillo.

**Olor:** característico de la clara de huevo desecada.

### ANÁLISIS BACTEREOLÓGICO

	Valores	Límite RG.CE 2073/2005
Aeróbios mesófilos(ufc/g)	<1000 ufc/g	<10*6 ufc/f
Enterobacterias	30 ufc/g	<10*4 ufc/g
E.coli	ausencia	<10*2 ufc/g
Salmonella spp	ausencia	ausencia ufc/25g
Satphylococcus aureus	ausencia	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	ausencia	ausencia ufc/g
Listeris Monocytogenes	ausencia	ausencia ufc/25g
Mohos y levaduras	<10 ufc/g	<5.10*2 ufc/g

### ANÁLISIS BROMATOLÓGICO

Humedad	5,36	max.8
Cenizas	4,77	max.6
Proteínas	29,8	
Hierro	0,71	
Plomo	3,23	max.20
Zinc	3,70	max.100
Cromo	0,48	max.100
Cobre	0,23	max.100

### VALORES NUTRICIONALES por 100 gramos de producto

Valor energético (Kj / Kcal )	1461 / 349
Grasas (g)	0,1
de las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	49,2
de los cuales azúcares (g)	48,8
Proteínas (g)	29,8
Sal (g)	0,1

### ALÉRGENOS EN LAS MATERIAS PRIMAS DEL PRODUCTO

Huevos.

### INFORMACIÓN SOBRE OGM

Productos conforme a los reglamentos CEn°1139/98, CEn°49/2000 y CEn°50/2000.

Monforte del Cid, a 21 de julio de 2021

**EMBALAJE**

**Envase:** bote de 1 kg. y 5 kg. Bidones de acero inoxidable apto para alimentación de 150 kgs. Estuches de 6 sobres de 12,5 gramos.

**Cajas:** cartón ondulado para los botes de 1 kg. y 5 kgs.

**Unidades:** 12 botes de 1kg., 2 cubos de 5 kgs.

**Peso neto:** 75 gramos, 1kg., 5kgs. y 150kgs.

**TABLA DE ALÉRGENOS DE PRODUCTO**

ALERGENO	CONTIENE	PUUEDE CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos	X		
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

**CADUCIDAD DEL PRODUCTO Y CONSERVACION**

Una vez fabricado, el producto, en bote cerrado, conserva sus propiedades durante 48 meses, en un ambiente fresco y seco (T<26°C y HR<60%), sin cambios significativos, ni exposiciones a luz solar o intensa.

**R.S.I.: 26.00086/A-2041**