



INFORMAZIONI GENERALI

Descrizione	Albumi ottenuti dalla sgusciatura di uova intere di gallina, privato degli zuccheri, essiccato e pastorizzato
Modo d'uso	Sciogliere 100 g di albumi in polvere in 700 g di acqua per ottenere 800 g circa di albumi d'uovo liquido (corrispondente a circa 25 uova)
Applicazione	Adatto nelle preparazioni alimentari in cui sono richieste buone capacità leganti, come nell'industria della carne e del pesce, ma anche nell'industria dolciaria e dei prodotti da forno
Ingredienti	Albumi d'uovo
Confezione	Scatola in cartone con sacco plastico in PE-HD da 25 kg di colore blu
Trasporto	Temperatura ambiente
Stoccaggio	Temperatura ambiente, il prodotto teme l'umidità
Shelf-life	24 mesi dalla data di produzione rispettando le corrette condizioni di stoccaggio

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Parametro	Accettare	Rifiutare
Aspetto	Polvere fine	Coagulato o con residui ed impurità
Colore	Bianco panna	Colorazioni non caratteristiche (innaturali)
Odore	Tipico dell'albumi trattato termicamente	Odori estranei non caratteristici
Sapore	Neutro	Sapori estranei non caratteristici

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	Tolleranza	Frequenza	Metodo
pH	7	± 1,5	Ogni lotto	(MA13) Potenzimetrico
Umidità	8 %	Valore massimo	Ogni lotto	(MA09) Stufa
Proteine	82 %	Valore minimo	Annuale	Laboratorio esterno
Potere legante	550 g/cm ²	± 150	Ogni lotto	(MA22) Compressione
Acido lattico	1.000 mg/kg	Valore massimo	Ogni lotto	(MA25) Spettrofotometria
Acido 3-OH-butirrico	10 mg/kg	Valore massimo	Ogni lotto	(MA25) Spettrofotometria

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore	Frequenza	Metodo
Carica batterica mesofila totale	<1.000 ufc/g	Ogni lotto	ISO 4833
Enterobatteri	<10 ufc/g	Ogni lotto	ISO 21528-2
Salmonella	Assente/25g	Mensile	ISO 6579 (o equivalente)
Stafilococchi aureo	Assente/g	Ogni lotto	ISO 6888
E. Coli	<10 ufc/g	Ogni lotto	ISO 16649-2
Bacillus cereus	<100 ufc/g	Ogni lotto	ISO 7932
Lieviti e muffe	<100 ufc/g	Ogni lotto	ISO 21527-2



Coliformi	<10 ufc/g	Ogni lotto	ISO 4832
-----------	-----------	------------	----------

TABELLA NUTRIZIONALE

Parametro	UM	Valore (in 100g)	Note
Energia	kJ/kcal	1487/350	
Lipidi	g	0,2	
- acidi grassi saturi	g	0,04	
Carboidrati	g	2	Calcolati per differenza
- zuccheri	g	0,02	
Fibre	g	0	
Proteine	g	85	
Sale	g	2	
Colesterolo	mg	19	

ALLERGENI

Allergene	Come ingrediente	Presente nel sito	Origine
Cereali contenenti glutine e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Crostacei e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Uova e loro prodotti	☒ Si ☐ No	☒ Si ☐ No	Uova in guscio
Pesce e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Arachidi e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Soia e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Latte e loro prodotti (lattosio incluso)	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Frutta a guscio e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Sedano e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Senape e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Sesamo e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg)	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Lupini e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	
Molluschi e loro prodotti	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	

OGM

Gli ovoprodotti forniti da **Parmovo S.r.l.** non provengono da e non contengono organismi geneticamente modificati; pertanto i prodotti sono conformi alle norme nazionali e comunitarie (Regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE).

La ricerca degli organismi geneticamente modificati viene effettuata con frequenza annuale come previsto dal piano di controlli aziendale.

CONTAMINANTI

Parametro	Riferimenti	Frequenza d'analisi
Micotossine	Regolamento CE 1881/2006	Annuale
Metalli pesanti	Regolamento CE 1881/2006	Annuale
Diossina e PCB	Regolamento CE 1881/2006	Annuale
Pesticidi	Regolamento CE 396/2005	Semestrale
Antibiotici	Regolamento CE 470/2009	Semestrale



INTEGRATORI
LABORATORI **BIO LINE**

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

<i>Caratteristica</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Alimento per vegani	☐	☒
Alimento per latte-vegetariani	☐	☒
Alimento per ovo-latte-vegetariani	☒	☐
Alimento trattato con radiazioni ionizzanti	☐	☒
Certificazione Kosher	☒	☐
Certificazione Halal	☒	☐
Certificazione ISO 9001	☒	☐
Certificazione BRC	☒	☐
Ottenuto senza l'aggiunta di lipasi	☒	☐

La presente scheda è emessa a scopo tecnico / informativo ed è valida senza firma