



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.
OVOGYM clara plus (MARYPER PR-003/04)**

Rev.: 01

Fecha: 14/04/05

Página 1 de 2

OVOGYM

Composición y formato:

Clara de huevo desecada por atomización con antiapelmazante E-554 (Máximo 0'5%), vitamina B6 y trptófano.

Presentación:

Polvo fino de color blanco cremoso. Envasado en cajas de cartón con 6 botellas (200 cajas por palet) conteniendo 100 grs. de clara en polvo cada una. Y en formato mix pack, 6 sobres con cinco claras cada uno.

Composición físico-química:

Humedad.....8% máx.

Cenizas..... 6% máx.

Proteínas.....78% min.

Características organolépticas:

Ausencia de olores extraños.

Características microbiológicas:

Recuento total aerobios/gr...100.000 gr.max.

Enterobacterias/gr.....100 /gr.max.

Salmonela en 25 grs.....Ausencia

Estafilococos Aureus/gr.....Ausencia

Condiciones de conservación:

Mantener a la temperatura ambiente, no exponiéndole a fuentes de calor, en lugar fresco. La humedad elevada puede empeorar la disolución del huevo en polvo, mantener los botes antes de su uso en la caja cerrada. La luz puede ocasionar decoloración superficial del huevo en polvo, mantener los botes antes de su uso en la caja cerrada.

Periodo de caducidad:

CONSUMO PREFERENTE: 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

Modo de empleo:

Verter agua hasta la señal. Cerrar el bote y agitar enérgicamente hasta disolver totalmente. Completar con agua hasta el principio del cuello de la botella. Volver a agitar, y ya está listo para tomar como batido o tortilla.



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.
OVOGYM clara plus (MARYPER PR-003/04)**

Rev.: 01

Fecha: 14/04/05

Página 2 de 2

Formato mixpack: 1. Presionar enérgicamente hasta romper la membrana central. 2. agitar hasta que el huevo quede homogeneizado. 3. Abrir por la pestaña, añadir sal al gusto y verter en la sartén.

Condiciones de servicio:

En Europalet retractilado enviado por agencia de transporte en un plazo máximo de 10 días.