

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ALBÚMINA DE HUEVO	Edición: 05
	Código: 14-2024 14-2024P	Fecha: 29/06/21

PRODUCTO **ALBÚMINA DE HUEVO**
Clara de huevo de gallina en polvo, obtenida por pulverización.

PRODUCT **EGG ALBUMIN**
Egg white powder from chicken, obtained by pulverization.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2024	Bote de 300g (HDPE) / 300g Jar (HDPE)
14-2024P	Tarro PET de 90g / 90g PET Jar

INGREDIENTES Clara de **huevo**, corrector de acidez: ácido cítrico E-330 (máx. 2%)

INGREDIENTS *Egg white, acidity corrector E-330 (max. 2%)*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco roto
- Aspecto: polvo fino
- Sabor: característico
- Olor: sin aromas extraños

GENERAL FEATURES

- *Color: white creamy*
- *Appearance: medium fine powder*
- *Taste: characteristic, sweet*
- *Texture: no off odour*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Método de análisis</u>
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
	Humedad (%)		8	
	Cenizas (%)		5	
	Solubilidad: Valor Haenni	24		
	Densidad		0.4	
	pH	6.0	8.5	
	Aw		0.3	

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameters(s)</u>	<u>Limit (s)</u>		<u>Analysis method(s)</u>
		<u>Min</u>	<u>Max</u>	
	Dry matter (%)		8	
	Ash (%)		5	
	Solubility Haenni grade	24		
	Density		0.4	
	pH	6.0	8.5	
	Aw		0.3	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ALBÚMINA DE HUEVO	Edición: 05
	Código: 14-2024 14-2024P	Fecha: 29/06/21

LMR METALES PESADOS Metales pesados se ajustan a las normas CE

LMR HEAVY METALS *Heavy metals according to CE legislation*

MICROBIOLOGICAL FEATURES Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro</u> <i>(Parameter)</i>	<u>Límite (s)</u> <i>Mín. (Min)</i>	<u>Máx. (Max)</u>
Recuento en placa (<i>plate count</i>)		10.000 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>		10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>		Ausencia/g
<i>Salmonella</i>		Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	377 kcal / 1574 kJ
	Grasas	-
	Hidratos de carbono	4g
	-De los cuales azúcares	0.1g
	Proteínas	82g
	Sal	3.2

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	<i>Energy</i>	377 kcal / 1574 kJ
	<i>Fats</i>	-
	<i>Carbohydrates</i>	4g
	-Of which sugars	0.1g
	<i>Proteins</i>	82g
	<i>Salt</i>	3.2

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 226/2008 regula las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos
- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RD 226/2008 Application of EU norms for egg commerce*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ALBÚMINA DE HUEVO	Edición: 05
	Código: 14-2024 14-2024P	Fecha: 29/06/21

OMG	<p>Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente Contiene ingredientes producidos por el uso de enzimas de microorganismos modificados genéticamente. No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.</p>
GMO	<p>Information on genetically modified organisms <i>Contains ingredients which are produced by the use of enzymes which were derived from genetically modified microorganisms. It does not to be labeled as genetically modified food.</i></p>
IRRADIACIÓN	<p>Información relativa a tratamientos de irradiación Producto no irradiado</p>
IRRADIATION	<p><i>Information concerning radiation treatments Free-irradiation product</i></p>
CONSUMO PREFERENTE	36 meses
BEST BEFORE	<i>36 months</i>
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	<p>El producto se debe almacenar en ambientes con poca humedad y resguardado de la luz directa a una temperatura ambiente óptima de 15-20°C</p>
STORAGE CONDITIONS	<p>The product should be stored under dry conditions away from direct light, between 15-20°C optimum room temperature.</p>
MODO DE EMPLEO	<p>Para Curados, Delicatessen, Conservas, Pasta, Mezcla de masas, Charcutería. Industrias diversas. Ligante para conservantes, charcutería. Adecuado para las croquetas, macarrones, mezclas para patatas fritas, etc....</p> <p>RECONSTITUCIÓN (1kg de clara de huevo en polvo equivale a unas 250 claras aproximadamente) Para obtener 1 litro de clara de huevo reconstituida: añadir 875 ml de agua a 125 g de polvo (ó lo que es lo mismo, añadir 7 litros de agua por cada kilo de clara de huevo en polvo).</p>
HOW TO USE	<p><i>Destined to cured, delicatessen, preserved foods, pasta, mix of masses, pastry, and bakery.</i></p> <p>RECONSTITUTION (1kg powder egg white, equals to 250 egg whites approximately). <i>To obtain 1 liter of egg white reconstituted: add 875ml of water to 125hr of powder egg white.</i></p>

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ALBÚMINA DE HUEVO	Edición: 05
	Código: 14-2024 14-2024P	Fecha: 29/06/21

OTRAS	<i>Halal</i>	No
CERTIFICACIONES/	<i>Kosher</i>	Si / Yes
OTHER	<i>Vegetarian</i>	No
CERTIFICATION	<i>Vegan</i>	No

SOCHEF SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
	Producto: ALBÚMINA DE HUEVO	Edición: 05
	Código: 14-2024 14-2024P	Fecha: 29/06/21

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	Sí	Clara de huevo				
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ALBÚMINA DE HUEVO	Edición: 05
	Código: 14-2024 14-2024P	Fecha: 29/06/21

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	Yes	White egg				
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		