

		Ficha Técnica / Specification Sheet / Fiche Technique		Revisión / Revision / Révision : 0 Fecha / Date : 15/12/2025 Código SAP / SAP Code / Code SAP : 55028 Código de Aduana / HS code / Code douane : 350211 RGSEAA : 40.069089/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom : ALBUWHIP - FREE RANGE EGGS			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique		
Descripción legal / Legal description / Description légale : ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO / POWDERED EGG ALBUMIN / ALBUMINE D'OEUF EN POUDRE			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur : Sabor neutro, olor característico de la albúmina / Neutral taste, characteristic odor of albumin / Neutre, odeur caractéristique de l'albumine. Aspecto / Appearance / Aspect : Polvo fino color amarillo pálido claro / Fine powder color pale light yellow / Poudre fine de couleur jaune clair pâle.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza / Nature / Nature	Aplicaciones / Applications	
Albúmina* (huevo) / Albumin* (egg) / Albumine* (oeuf)		Países Bajos, Alemania, Francia, España, Polonia, Austria / Netherlands, Germany, France, Spain, Poland, Austria / Pays- Bas, Allemagne, France, Espagne, Pologne, Autriche	Animal / Animale	Modo de uso / Use / Utilisation : Mezclar en frío / Mix in cold / Mélanger à froid. Aplicación / Application : Cualquier tipo de líquido. Sustituto de la clara de huevo, efecto montante / Any kind of liquid. Substitute for egg white, foaming agent / Tous les types de liquide. Remplaçant du blanc d'oeuf, effet fouettée.	
(*) De huevos de gallinas camperas / (*) From free range eggs / (*) Issus d'oeufs de poules élevées en plein air.			Observaciones / Observations : -		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé			Elaboraciones / Elaborations : Merengues, macaron, nubes, soufflé, bizcochos, mousses / Meringues, macarons, marshmallows, souffles, sponge cakes, mousses / Des meringues, des macarons, des nuages, des soufflés, des gâteaux, des mousses.		
80-100g/kg					
Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa / Europe / L'Europe					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : Huevo / Egg / Oeuf			Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Apio, Cacahuètes, Frutos de cáscara, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a base de soja, Sulfitos / Celery, Peanuts, Tree nuts, Milk and its derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products, Sulphites / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites		
Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA / USA / US					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : Huevo / Egg / Oeuf			Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Peanuts, Tree nuts, Milk, sesame, Soy		
Información nutricional por 100g / Nutrition declaration per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g					
Valor energético / Energy 1573 KJ / 376 / Énergie : Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 0 g		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine - mg C :	
Grasas / Fat / Matières grasses : 0.04 g		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaries : 0 g		Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine - µg D :	
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés : 0 g		Proteínas / Proteins / Protéines : 82.4 g		Potasio / Potassium : - mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : - g		Sal / Salt / Sel : 3.1 g		Calcio / Calcium : - mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : - mg		Sodio / Sodium: 1240 mg		Hierro / Iron / Fer : - mg	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides : 4.5 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : - µg			

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur	Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur
pH	5 - 5.5	Humedad / Humidity / Humidité	<8 %

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur
Enterobacterias (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml	Staphylococcus coagulasa positivo (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml
Bacillus cereus (ufc/ml)	≤ 100 UFC/ml	Salmonella SPP (ufc/25g)	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g	Clostridium perfringens (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net	Packaging / Emballage
55028	8414933015871	18414933015878	28414933015875	500 g	Caja con 6 unidades de pot PP/ Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage

Recepción / Reception / Réception : Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación / Conservation : Se recomienda conservar en un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores / It is recommended to store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours / Recommandé de conserver dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de / Best before / A consommer de préférence avant : 24 meses / 24 months / 24 mois (desde la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication)

Vida secundaria / Secondary shelf life / Conservation après ouverture : Una vez abierto se recomienda conservar en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Once opened it's recommended to store at room temperature. Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante. La durée de conservation secondaire est la même que la durée de conservation primaire (avant ouverture), à condition que les conditions de stockage soient respectées.

Garantía / Guarantee / Garantie						Certificación / Certificate / Certificat	
No OGM	☒	Clean Label	☒	Kosher suitable	☒	Kosher certified	☒
No Ionization	☒	Vegan	☐	Halal suitable	☒	Halal certified	☐
Trans Fat Free	☒	Vegetarians	☒			Bio certified	☐