

FICHA TECNICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Albumina de Huevo Deshidratado: Es un producto en polvo obtenido de la rotura y deshidratación de la clara líquida que es separada mecánicamente de las yemas de huevos frescos de gallina, sanos y limpios.

VIDA ÚTIL

12 meses a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Sacos de 20 kg.

RECOMENDACIÓN DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Transporte y almacenamiento de temperatura ambiente.

USO Y CONSUMO

Para la elaboración de postres, embutidos, productos de panaderías y pastelerías, salsas, entre otros.

Para la reconstitución de 100 g de clara líquida fresca (equivalente a 3 claras de huevo) se requiere 11 gr de polvo de Clara deshidratado disuelto en 89 gr de agua potable.

CALIDAD ORGANOLÉPTICA, FISCOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA

1. Análisis Organolépticos

Parámetro	Especificación	Método
Olor	Característico al natural de clara de huevo de gallina	Análisis Sensorial
Sabor	Característico al natural de clara de huevo de gallina	Análisis Sensorial
Consistencia	Pulverizado, blando.	Inspección Visual
Color	Blanco – blanco perla	Inspección Visual
Apariencia	Polvo homogéneo, libre de materias extrañas.	Inspección Visual

+58 241 4174861/ +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Av. Prolongación Henry Ford, Urb. Las Caraquitas,
local F1-B. Los Guayos- Edo. Carabobo.



2. Análisis Fisicoquímicos

Parámetro	Unidades	Intervalos	Método
pH	-	8,00 – 9,50	COVENIN 1315 (1979)
Humedad	%	Máx. 8	COVENIN 1156 (1979)
Sólidos solubles	°Brix	14,50 – 16,00	COVENIN 924 (1983) adaptación

3. Análisis Microbiológicos

Parámetro	Especificación	Método
Aerobios mesófilos	< 5.000 UFC / g	COVENIN 902 (1987) COVENIN 3338 (1997)
Coliformes totales	< 1,0 X 10 ¹ UFC / g	COVENIN 1086 (1984) COVENIN 3276 (1997)
Moho y Levaduras	< 1,0 X 10 ² UFC / g	COVENIN 1337 (1990)
Salmonella	Ausente en 25 g	FONDONORMA 1291-04
E. coli	< 1,0 X 10 ¹ UFC / g	AOAC 2018-13

4. Composición Nutricional

Cantidad por ración: 100gr		
Calorías totales: 360 cal (20%)		
Calorías procedentes de la grasa: 25 cal (0%)		
% Valor diario (RID)		
Grasa	2,5 g	4%
Sodio	1240 mg	-
Carbohidratos totales	7 g	2%
Proteínas	78 g	170%

+58 241 4174861/ +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Av. Prolongación Henry Ford, Urb. Las Caraquitas,
local F1-B. Los Guayos- Edo. Carabobo.



Tabla de Referencia: Base a 2.000 calorías, según NORMAL VENEZOLANA COVENIN 2952-1997

Grasa Total		64 g
Carbohidratos Totales		310 g
Proteínas		45 g
Calorías por gramo:		
Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

El almacenamiento del producto en condiciones ambiente, debe mantenerse estable a las temperaturas evitando la humedad para garantizar su tiempo de vida útil bajo condiciones controladas de buenas prácticas de manejo, higiene y sanitización del área de almacén, sin abrir los envases que contienen el producto.

+58 241 4174861/ +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Av. Prolongación Henry Ford, Urb. Las Caraquitas,
local F1-B. Los Guayos- Edo. Carabobo.

