



Jajovo Sp. z o.o.  
ul. Młynarska 15/2  
62-800 Kalisz  
KRS: 0000861863  
NIP: 618-218-66-10

787 787 850  
office@jajovo.eu  
www.jajovo.eu

## ALBUMINA JAJA KURZEGO W PROSZKU

### Specyfikacja produktu

#### OPIS PRODUKTU

<b>Skład</b>	Odcukrzony, suszony białko jaj kurzych, E-330 – regulator kwasowości
<b>Pochodzenie surowca</b>	Polska
<b>Proces technologiczny</b>	Wybicie jaj, separacja, filtracja, odcukrzanie, suszenie, przesiewanie, pakowanie, pasteryzacja
<b>Regeneracja proszku</b>	100 g proszku i 900 ml wody to około 1 litr płynnego białka(około 34 białek jaj kurzych o średniej wadze 55-60 g)
<b>Zastosowanie</b>	Przemysł cukierniczy, ciastkarski, piekarniczy, suplementy diety
<b>Alergeny</b>	Jaja kurze
<b>GMO</b>	Surowiec wolny od GMO
<b>Radiacja</b>	Produkt nie poddawany napromieniowaniu ultrafioletowemu i jonizującemu

#### CECHY ORGANOLEPTYCZNE

<b>Smak i zapach</b>	Smak i zapach właściwe dla suszonego białka jaj kurzych
<b>Kolor</b>	Biała do kremowej
<b>Konsystencja</b>	Jednorodna, sucha masa bez zanieczyszczeń stałych

#### CECHY FIZYKOCHEMICZNE

<b>Zawartość wody</b>	Max 8%
<b>Zawartość tłuszczu</b>	<0,2%
<b>Zawartość białka</b>	82-86%
<b>pH</b>	6-8

Wydanie: 1

Data wydania: 07.09.2020

Dokumentacja techniczna



Jajovo Sp. z o.o.  
ul. Młynarska 15/2  
62-800 Kalisz  
KRS: 0000861863  
NIP: 618-218-66-10

787 787 850  
office@jajovo.eu  
www.jajovo.eu

<b>Rozpuszczalność</b>	Min 92%
<b>Wskaźnik pianistości</b>	Min 150 mm
<b>Trwałość piany (objętość wycieku po 2h)</b>	Max 280 ml
<b>Zawartość kwasu masłowego</b>	Max. 10 mg/kg w suchej masie produktu
<b>Pozostałości skorup i błon jajowych</b>	Nieobecne

#### CECHY MIKROBIOLOGICZNE

<b>Ogólna liczba bakterii tlenowych</b>	<10 000 jtk/g
<b>Enterobacteriaceae</b>	<100 jtk/g
<b>Staphylococcus Aureus</b>	Nieobecne w 1g
<b>Salmonella</b>	Nieobecne w 25g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Nieobecne w 25g
<b>Drożdże i pleśnie</b>	<10 w 1g

#### WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100 G

<b>Wartość energetyczna (kcal / kj)</b>	<b>Białko (Nx6,25)</b>	<b>Węglowodany</b>	<b>Cukry ogółem po inwersji</b>	<b>Tłuszcz</b>	<b>Nasycone kwasy tłuszczowe</b>	<b>Błonnik</b>	<b>Popiół</b>	<b>Sód</b>	<b>Chlorek sodu (Nax2,5)</b>
350-380 kcal/ 1465-1590 kJ	82-86g	4,0-8,0g	<0,2g	0,1-1,0g	<0,5g	<0,5g	3,0-5,0g	0,5-1,1g	1,25-2,75g

#### DIOKSYNY

<b>Suma dioksyn (WHO-PCDD / F-TEQ)</b>	<2,5 pg/g tłuszczu
<b>Suma dioksyn i polichlorowych bifenyli (WHO-PCDD/ F-PCB-TEQ)</b>	<5 pg/g tłuszczu

Wydanie: 1

Data wydania: 07.09.2020

Dokumentacja techniczna



Jajovo Sp. z o.o.  
ul. Młynarska 15/2  
62-800 Kalisz  
KRS: 0000861863  
NIP: 618-218-66-10

787 787 850  
office@jajovo.eu  
www.jajovo.eu

#### ALERGENY

Alergen	Obecny w produkcie	Zanieczyszczenie krzyżowe	Obecny w zakładzie
Zboża zawierające gluten	NIE	NIE	NIE
Skorupiaki i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Jajka i produkty pochodne	TAK	TAK	TAK
Ryby i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Orzeszki ziemne I produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Nasiona soi i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Mleko I produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Orzechy tj, migdał, orzech laskowy, orzech włoski, orzech nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, orzech fistaszek, orzech makadamia i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Seler i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Gorzycza i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub mg/l w przeliczeniu na SO2	NIE	NIE	NIE
Łubin	NIE	NIE	NIE
Mięczaki	NIE	NIE	NIE

#### OPAKOWANIE I TERMIN PRZYDATNOŚCI

Worek foliowy w kartonie (20 kg, 25kg)	36 miesięcy od daty produkcji
Worek foliowy w worku papierowym (25 kg)	36 miesięcy od daty produkcji

Wydanie: 1

Data wydania: 07.09.2020

Dokumentacja techniczna



Jajovo Sp. z o.o.  
ul. Młynarska 15/2  
62-800 Kalisz  
KRS: 0000861863  
NIP: 618-218-66-10

787 787 850  
office@jajovo.eu  
www.jajovo.eu

#### WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORT

<b>Warunki przechowywania</b>	Przechowywać w suchym, czystym miejscu, wolnym od obcych zapachów, ze swobodnym obiegiem powietrza. Zalecana temperatura 15-25 °C
<b>Transport</b>	Samochody przystosowane do przewozu środków spożywczych

Opracował:	Sprawdził:	Zatwierdził:

Wydanie: 1	Data wydania: 07.09.2020	Dokumentacja techniczna
------------	--------------------------	-------------------------