

# **FICHA TECNICA HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO**

**DENOMINACION:** Huevo líquido pasteurizado

**MARCA COMERCIAL:** Huevos Inmaculada, S.A.

**ADITIVOS:** E-211 / E-202

## **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

- Olor, color y sabor típicos de huevo fresco.
- Consistencia líquida homogénea.
- Exento de materias extrañas.

## **CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS:**

- Acido 3-OH butírico: máx. 10 mg / kg.
- Acido Láctico: máx. 1000 mg / kg.
- Acido Succínico: máx. 25 mg / kg.
- Sólidos totales: 22-24 %.
- PH: 7,3-8
- G° Brix:  $22,5 \leq G^{\circ} \text{ Brix} \leq 26,0$

## **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:**

- Aerobios mesófilos: máx. 10.000 u.f.c. / ml.
- Enterobacterias: máx. 10 u.f.c. / ml.
- Salmonella: Ausencia / 25 ml.
- Escherichia coli: Ausencia / ml.
- Estafilococos aureus: Ausencia / ml.

## **PROPIEDADES NUTRICIONALES / 100 G.:**

- Valor energético: 140 Kcal.
- Proteínas: 12,4 g.
- Hidratos de carbono: 2,2 g.
- Grasas: 7,8 g.