Características de la Yema:

Yema de huevo, obtenida de la separación de yema y clara (huevo entero).

Visible al trasluz bajo forma de sombra solamente, sin contorno aparente, no separándose sensiblemente de la posición central en caso de rotación del huevo. Exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza

Ventajas:

Producto listo para servir o ser usados.
-100% de aprovechamiento
-Menor contaminación por manipulación
-Menor contaminación al eliminar la carga de desechos al medio ambiente.
-Erradicación de olores al contar con un producto listo para su uso.
-Disminución de costos por mano de obra.
- El usuario se evita la separación del huevo entero y el sobrante de la clara que no necesita.
- Colorante de la yema aporta los pigmentos naturales para dar brillo en repostería

Composición química

Análisis	Especificación
pH	6.0 – 7.5
ª Brix	42 º Brix Mínimo
Sólidos totales	42 – 45 %

Características organolépticas

- Olor, color y sabor característicos del producto.

- Exento de materias extrañas.

.

Características microbiológicas

Recuento total de aerobios	Máx. 100.000 U.F.C / ml

Recuento total de Mohos y levaduras	Menos de 100. U.F.C / ml
Coliformes Totales	< 3 bacterias/gramo.
Coliformes fecales	< 3 bacterias/gramo
Escherichia coli	Ausencia
Salmonella sp	Ausencia en 25 gramos.
Materias extrañas	Ausencia.

Composición Nutricional

Grasa 25 % Mínimo

Proteínas 16.5 % Mínimo

3. Propiedades nutricionales /100g

- Valor energético: 323 Kcal.
- Proteínas: 14 g.
- Hidratos de carbono: 0.36 g.
- Grasas: 24 g.

Condiciones de conservación

- Mantener en refrigeración: entre 0 – 4 ºC.
- Vida útil: 10 días

  Staphylococcus aureus Ausencia.
- Modo de empleo

  En función del sistema productivo de cada usuario. Sin necesidad de Recomendaciones específicas.

.

- Condiciones del servicio

  Transporte exclusivo de ovoproductos frigorífico, entre 0 –4 ºC

Alcampo Colombia S.A.
Teléfono: 6761303
6762396

Dirección: Cra 17 # 4-86
Via chimita Girón
Bucaramanga · Colombia

www.alcampocolombia.com