



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.
CLARA LÍQUIDA PASTEURIZADA (MARYPER PR-004/03)**

Rev.: 01

Fecha: 14/04/05

Página 1 de 2

CLARA LIQUIDA PASTEURIZADA

Producto obtenido a partir de la clara de huevo de gallina, líquida, homogeneizada y pasteurizada, una vez eliminadas la cáscara y membranas, que podrán ser completados por otros productos alimenticios o aditivos y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios para el consumo humano.

Composición y formato

- **CONTENEDORES:** 100% Clara de gallina pasteurizada en contenedores de acero inoxidable de 500 y 1000 litros. Boca de salida NW-50 y en garrafas de 25L, sin conservante.
- **BOTELLAS y BAG IN BOX de 10 L:** La clara del huevo de gallina pasteurizada, E200(Ác. Sórbico) y E210(Ác. Benzoico) en garrafas de 2L y 5L y Bag in Box de 10 L.
 - Según el Diario Oficial(N° L 61/16 del 18 – 03 - 95) de las Comunidades Europeas la dosis máxima de uso para los productos alimenticios es de 5 gr/l de mezcla de los conservantes antes mencionados. *Las proporciones utilizadas para el huevo líquido pasterizado de Maryper son para el Ác. Sórbico de 1,5 g/l y de Ác. Benzoico de 0,5 g/l, sumando los dos juntos tenemos en total 2 g/l de los 5g/l máximos permitidos.*
- **BAG IN BOX de 10 L y CONTENEDORES Bag in box de 1000 L con armazón de hierro, plástico o cartón:** 100% Clara de huevo de gallina pasteurizada en atmósfera modificada y sin conservante.

Presentación

Clara líquida

Composición química

pH -----	8.0 – 9.5
°Brix a 20°C -----	11.5 -16 °Brix.
Grasa -----	Trazas
Proteínas -----	10.5 % mín.

Características organolépticas

Olor, color y sabor: característicos del producto.



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.
CLARA LÍQUIDA PASTEURIZADA (MARYPER PR-004/03)**

Rev.: 01

Fecha: 14/04/05

Página 2 de 2

Características microbiológicas

Recuentos total aerobios(ufc/gr) -----	100.000 ufc/gr
Enterobacterías -----	100 ufc/gr
Salmonella en 25gr -----	Ausencia/25gr
Staphylococos aureus/gr -----	Ausencia/1gr

Otros parámetros microbiológicos

E. coli ----- Ausencia/1gr

Condiciones de conservación

Mantener en refrigeración entre 0 – 4 °C.

Periodo de caducidad

15 días en las condiciones mencionadas anteriormente para los contenedores de acero inoxidable y garrafas de 25 litros.

21 días en las condiciones mencionadas anteriormente para los Bag in box de 10 L y 1000 L sin conservante y en atmósfera modificada.

30 días para los formatos de 2, 5 litros y Bag in Box de 10 L.

72 horas una vez abierto el envase en las condiciones de refrigeración y manipulación adecuadas.

Modo de empleo

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

Condiciones del servicio

Camión frigorífico, 0 –4 °C. Sin transportar otros productos.
