




	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO PASTEURIZADA ESTÁNDAR LIBRE DE GLUTEN	
	Código: ESP.HACCP.09	Versión: 05
	Estado: Aprobada	Página 1 of 3
    	Elaborado por: Diego Mendoza – Jefe Departamento Calidad diego.mendoza@grupocem.com.ar Fecha:05-Agosto-2014	
	Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico german.meoniz@grupocem.com.ar Fecha:11-Agosto-2014	

Descripción del Producto: Albúmina de Huevo Líquida Pasteurizada y Deshidratada Libre de Gluten.

Producido por: Compañía Avícola S.A., SENASA N°: 1734 Industria Argentina, FSSC 22000 certificado, Kosher certificado, Halal certificado.

Descripción del Proceso:
 Producto elaborado a partir de albúmina líquida, obtenida del lavado y quebrado mecánico de huevos sanos y frescos de gallina, separados de sus yemas, luego mezclada, filtrada, enfriada, homogenizada, pasteurizada, enfriada y deshidratada en secadero spray.

Composición:	
Huevo Entero de Gallina:	99,95 %
Acido Cítrico:	0,05 %

Declaración de Alérgenos:		
Materiales	Contiene	No contiene
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.		X
Crustáceos y sus productos derivados.		X
Huevos y productos de los huevos.	X	
Pescado y productos pesqueros.		X
Maní, soja y sus productos derivados.		X
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).		X
Frutas secas (almendras, avellanas, castañas, nueces, piñones, pistachos; y productos derivados).		X
Dióxido de azufre y Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.		X
Tartrazina		X

Características Organolépticas:		Método:
Aspecto:	Polvo muy fino.	Sensorial
Color:	Blanco cremoso característico.	
Olor:	Olor natural, característico a albúmina de huevo en polvo, libre de olores desagradables.	
Sabor:	Característico.	

Partículas Extrañas:		Métodos:
Partículas Metálicas:	Ausencia	Producto sometido a detector de metales
Partículas Extrañas:	Ausencia	Producto filtrado con malla de acero inoxidable.



Propiedades Físico-Químicas:		Métodos:
Humedad:	9 % (máximo)	Lámpara Halógena Infrarroja.
Grasa:	0,35 % (máximo)	34.1.07. AOAC (2000)
Cenizas:	6% (máximo)	31.012 AOAC (1980)
pH:	7.0– 10.0	Medida potencio métrica
Peso específico:	0,340-0,380 gr/cm ³	Gravimétrico
Proteínas:	78 % (mínimo)	39.1.15 II AOAC (2000)

Perfil Microbiológico:		Métodos:
Mesófilos aerobios totales:	<3000 ufc/g	Plate Count Agar 30 +/-1 °C - 72 hs (ISO 4833 :2003)
Coliformes totales:	<10 ufc/g	Agar Violeta Cristal Rojo Neutro Bilis 35+/- 1 °C - 24hs (ISO 4832:1991(E))
Salmonella spp:	Ausente /25g	3M™ Análisis Detección Molecular Salmonella (AOAC Método oficial 2013.09)
Hongos y Levaduras:	<10 ufc/g	Agar Extracto de Levadura-Glucosa-Clorafenicol 25 °C - 5 días.
Escherichia coli:	Ausente /1g	Petrifilm 3M E.Coli 35 +/-1°C - 48hs (AOAC Método oficial 991.14)
Estafilococos aureus:	Ausente /0,1g	Agar Baird-Parker 35 +/- 1 °C -48 hs (ISO 6888-1:1999 (E)).

Declaración de OGM: El ovoproducto y los huevos frescos utilizados para elaborarlo no poseen OGM.

Metales Pesados: El ovoproducto y los huevos frescos utilizados para elaborarlo no poseen metales pesados.

Declaración Libre de Gluten: Ovoproducto Libre de Gluten. Sin TACC.

Equivalencia: Si se mezcla 4 gr de Albúmina en Polvo y 30 gr de Agua, se obtiene 1 clara.

Empaque y etiquetado:

- 1- El producto es envasado en una caja de cartón con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 25 Kg, etiqueta visible con número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.
- 2- El producto es envasado en una bolsa doble papel kraft con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 20 Kg, impreso en la bolsa el número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO PASTEURIZADA
ESTÁNDAR LIBRE DE GLUTEN**

Código: ESP.HACCP.09

Versión: 05

Estado: Aprobada

Página 3 of 3



Elaborado por: Diego Mendoza – Jefe Departamento Calidad
diego.mendoza@grupocem.com.ar Fecha:05-Agosto-2014

Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico
german.meoniz@grupocem.com.ar Fecha:11-Agosto-2014

Control de Apertura del Envase:

Caja de cartón con una bolsa interna/Bolsa doble papel kraft con una bolsa interna de polietileno: La bolsa interna posee precinto de seguridad identificado con Compañía Avícola S.A. La falta o rotura de este precinto evidencia la apertura del envase.

Si al momento de la utilización de un lote se detecta la falta/Rotura del Precinto de seguridad de un envase, por favor comunicarse con el Departamento de Control de Calidad de Compañía Avícola S.A.

Reconstitución - Uso: Mezclar 1 porción de Albúmina en Polvo con 7 porciones de agua potable. Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura. Una vez reconstituido el producto utilizar inmediatamente.

Vida útil: 24 meses desde su fecha de elaboración.

Aplicación: Pastas frescas y secas, Embutidos, Hamburguesas, Rebozadores, Turrone, Clarificación de vinos y jugos, Cosméticos.

Almacenamiento: Mantener la caja o bolsa en un lugar cerrado, oscuro, fresco (máx. 25 °C), seco.

Control de Cambios:

Versión	Fecha	Cambios
02	29/Julio/2009	Se modifica el formato de las especificaciones Extensión de la vida útil del ovoproducto de 12 meses a 24 meses.
03	01/Agosto/2011	Se modifica método para la determinación de Estafilococos aureus. Se agrega la Certificación Halal. Separación de la composición nutricional como Anexo. Ver Annexe-ESP.HACCP.09
04	02/Diciembre/2011	Se agrega declaración de alérgenos. Se agregan recomendaciones de uso. Se modifica el color del producto.
05	11/Agosto/2014	Se modifica denominación del producto. Se agrega certificación FSSC 22000. Se modifica método para la investigación de Salmonella spp. Se modifica métodos para la determinación de Grasa-Proteínas-Cenizas. Se agrega declaración de Libre de Gluten. Se agrega control de apertura de envase.