

# SPECYFIKACJA PRODUKTU



## Opis wyrobu

Płynne białko jaj jest jednorodnym produktem otrzymywanym z wybitej treści świeżych jaj kurzych pozbawiona wszelkich zanieczyszczeń stałych, następnie poddawane procesowi pasteryzacji.

## Dlaczego płynne białko od Farma Białka?

Białko w koktajlach jest wykorzystywane m.in. w bardzo popularnych obecnie drinkach typu sour. Nadaje im kremowej tekstury oraz pozwala na zwieńczenie całości pianka. Rozbijanie jajka za jajkiem, bezpośrednio przed podaniem koktajlu i na oczach klienta jest niepraktyczne. Podobnie odmierzenie konkretnej ilości białka, jaka powinna zostać wykorzystana w koktajlu. Farma Białka to gotowy do użycia produkt w praktycznym opakowaniu.

---

**97%** pasteryzowane białko  
z kurzych jaj w płynie

**3%** pasteryzowane żółtko  
z kurzych jaj w płynie

---

## Białko od Farma Białka

- Pochodzi od kur z hodowli prowadzonych według restrykcyjnych zasad UE
- Jest pasteryzowane (wolne od salmonelli), nadaje się do **bezpośredniego spożycia**
- Ma **najwyższą zdolność ubijania**
- **Nie wymaga** wcześniejszej obróbki (**nie generuje** zbędnych żółtek i skorupki)
- Pakowane w wygodną 0,5l bądź 1l butelkę umożliwiającą **precyzyjne dozowanie**
- Pasteryzowanie zapewnia **długą świeżość**, minimum kilka miesięcy
- Zamknięte opakowanie **nie wymaga przechowywania w lodówce**
- Po otwarciu można przechowywać w lodówce i **wykorzystać do 7 dni**

## Cechy organoleptyczne

Pasteryzowane białko z kurzych jaj jest produktem płynnym o jednorodnej konsystencji. Smak, zapach i barwa identyczne z naturalną treścią jaj kurzych.

### Wartości odżywcze w 100g

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Energia (kJ/kcal)                   | 241 / 58 |
| Tłuszcze (g)                        | 0,8      |
| W tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) | <0,27    |
| Węglowodany (g)                     | 1,2      |
| W tym cukry (g)                     | 1,2      |
| Białko (g)                          | 10,3     |
| Sól (g)                             | 0,41     |

## Cechy mikrobiologiczne

Zgodnie z prawem europejskim 2073/2005 (kryteria mikrobiologiczne dotyczące artykułów spożywczych).

### Parametry mikrobiologiczne

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Enterobacteria (1/g) | <10       |
| Bakterie Salmonella  | nieobecne |
| Drożdże (g)          | <100      |
| Pleśń (g)            | <100      |

## Materiał opakowaniowy

**Butelka 1kg** z hermetycznym zamknięciem – dopuszczona do kontaktu z żywnością (2HDPE)

- Opakowanie jednostkowe 1kg
- Opakowanie zbiorcze 6 x 1kg
- Paleta euro 126 opakowań zbiorczych = 756 opakowań jednostkowych

**Butelka 0,5kg** z hermetycznym zamknięciem – dopuszczona do kontaktu z żywnością (2HDPE)

- Opakowanie jednostkowe 0,5kg
- Opakowanie zbiorcze 6 x 0,5kg
- Paleta euro 248 opakowań zbiorczych = 1488 opakowań jednostkowych

## Okres przydatności do spożycia

Do 6 miesięcy pod warunkiem, że opakowanie nie zostało otwarte – data i numer partii na butelce.

## Warunki przechowywania

Przechowywać w temperaturze od 0 do 25°C w ciemnym, suchym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce od 0 do 4°C – zużyć w ciągu 7 dni.



|          |  |           |   |
|----------|--|-----------|---|
| <b>1</b> | <b>TERMIN WAŻNOŚCI</b><br>DO 6 MIESIĘCY        | <b>6</b>  | <b>PRZECHOWYWANIE</b><br>W TEMPERATURZE POKOJOWEJ |
| <b>2</b> | <b>PASTERYZOWANE</b><br>WOLNE OD SALMONELLI    | <b>7</b>  | <b>DŁUGI CZAS SPOŻYCIA</b><br>PO OTWARCIU 7 DNI   |
| <b>3</b> | <b>BEZ DODATKÓW</b><br>I KONSERWANTÓW          | <b>8</b>  | <b>IDEALNE DO SPOŻYCIA</b><br>NA SUROWO           |
| <b>4</b> | <b>NISKOKALORYCZNE</b><br>ŹRÓDŁO BIAŁKA        | <b>9</b>  | <b>NAJLEPIEJ</b><br>PRZYSWAJALNE                  |
| <b>5</b> | <b>ŁATWE UŻYCIE</b><br>BEZ PĘKAJĄCYCH SKORUPEK | <b>10</b> | <b>W WYGODNEJ</b><br>BUTELCE                      |

## Kontakt

Konrad Buczak (+48 604 119 025)  
kontakt@farmabialka.pl

Gabriela Augustyn  
gabriela@farmabialka.pl

## Znajdziesz nas

Instagram: @farmabialka.pl  
www.instagram.com/farmabialka.pl/

Facebook: @farmabialka  
www.facebook.com/farmabialka/