

Productos Líquidos y Congelados

Manejo de productos líquidos y congelados



Producto	Aplicación	Presentación	Propiedades Funcionales Específicas
Megga® Pan Forte	Panes Fermentados (Conchas, Bizcochos, Danés), Mantecadas, Pasteles y Flanes	Cubetas 14 kg.	Coagulación. Estructuración Sabor y color
Megga® Postres Classic	Pasteles	Cubetas 14 kg.	
Megga® Yema Líquida	Postres	Cubetas 14 kg.	Emulsificación. Sabor y color.
Megga® Clara Líquida	Merengues (duros o Italianos)	Cubetas 14 kg.	Aireación, Coagulación, Estructuración, Control de Cristalización

Almacenamiento

Refrigerados: El producto se debe conservar en condiciones de refrigeración, a una temperatura que oscile entre los 0 °C y los 4 °C.

Congelados: El producto se debe conservar en condiciones de congelación a una temperatura menor a -18°C. Una vez descongelado (máximo 8 días), conservar en condiciones de refrigeración a una temperatura que oscile entre los 0 °C- 4 °C.

Vida de Anaquel

Congelados: 12 meses *

Líquido: 7 días *

Modo de Uso

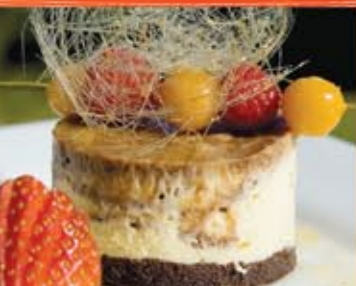
Refrigerados y congelados: Uso directo en aplicación.

* A partir de la fecha de producción

EQUIVALENCIAS HUEVO CASCARÓN VS PRODUCTOS DE HUEVO PASTEURIZADOS

Tabla de conversión para Líquidos

Huevo Cascarón	1 pza	1 kg	1 gal	1/4 taza	1 taza
Huevo	50 g	20 piezas	76 piezas	1 pieza	5 piezas
Clara	32 g	31 piezas	118 piezas	2 piezas	8 piezas
Yema	18 g	55 piezas	211 piezas	4 piezas	14 piezas



Productos Deshidratados

Producto	Aplicación	Presentación	Propiedades Funcionales Específicas
Albúmina Megga® Espuma	Merengues (duros o Italianos)	Caja 25 Kg	Aireación

Tabla de conversión para Deshidratados

Albúmina Megga® Espuma (para rehidratar)

14% Albúmina Megga® Espuma + 86% Agua

*Para 10 Claras (320g): 45 g Albúmina Megga® Espuma + 275 ml Agua

Almacenamiento

Consérvese en un lugar fresco y seco

Estiba máxima 4 cajas

* A partir de la fecha de producción

Vida de anaquel: 12 meses*

Modo de Uso

De acuerdo a la aplicación deseada

Atributos y Beneficios

Atributos

Nuestra línea básica consta de:

- Producto pasteurizado (inocuo, minimiza riesgo de Salmonella)
- Mantiene las propiedades nutrimentales del huevo en cascarón
- Producto homogéneo (estandarizado)
- Listo para usarse
- Envase de acuerdo a las necesidades del cliente
- Fórmulas especializadas para panificación tradicional

Beneficios

- Reduce tiempos de preparación y merma de huevo en cascarón
- Evita robo hormiga
- Evita contaminación cruzada
- No más residuos de cascarón en el pan
- Aplicaciones en diversos productos

Certificaciones

Todos nuestros procesos de producción cuentan con la certificación de ISO 9001:2008 y Sistema HACCP por Latu Sistemas. Asimismo, contamos con certificación Kosher por Maguen David en todos nuestros productos.



Renovando la costumbre

megga®