



<b>Especificação Técnica</b>		Revisão: 013
Ref.: Garantia da Qualidade		Data revisão: 25/04/2018
Elaborado por: Eng. Júlio Macedo Data: 01/04/2013	Aprovado por: Eng. Diogo Mizumoto Data: 01/04/2013	Vigência: 25/04/2018
		Página 1 de 5

## OVO INTEGRAL DESIDRATADO (OVO EM PÓ)

### 1. Descrição

Produto resultante da desidratação por *Spray dry* de ovos de galinha frescos e inteiros, processados em quebradora automática, filtrados, padronizados sob refrigeração, pasteurizados, resfriados, sem adição de aditivos e ingredientes.

Não contém glúten. Não contém lactose.

O ovo integral desidratado é livre de OGM/GMO (Organismo Geneticamente Modificado/*Genetically Modified Organism*) e transgênicos.

Alimento classificado com potencial alergênico segundo os órgãos governamentais: *Codex Alimentarius* (ONU), Directiva Europeia 2007/68/CE (União Europeia), FDA - *Food and Drug Administration* (Estados Unidos) e ANVISA (Brasil; RDC nº 26, de 02/07/2015).

### 2. Aplicação

Bolos, biscoitos, massas, pães, pães de queijo, doces, omeletes, salgados, tortas, panetones e em diversas receitas em substituição ao ovo *in natura* e ovo integral líquido resfriado.

### 3. Vantagens

- Transporte e armazenamento sem a necessidade de refrigeração;
- Maior prazo de validade/armazenamento em relação ao ovo *in natura* e ovo integral resfriado;
- Otimização de espaço físico no transporte, armazenamento e uso. Por exemplo:

	Volume	Quantidade de ovos
01 caixa de ovos <i>in natura</i>	Aprox. 0,05 m <sup>3</sup>	360
01 sacaria de ovo integral desidratado	Aprox. 0,07 m <sup>3</sup>	Equivalente a 1.600 (4,4 caixas de ovos <i>in natura</i> )

- Maior segurança microbiológica em relação ao ovo *in natura* e ovo integral resfriado;
- Sabor, odor, textura e poder emulsificante similar ao ovo *in natura* e ovo líquido (após a hidratação).





<b>Especificação Técnica</b>		Revisão: 013
Ref.: Garantia da Qualidade		Data revisão: 25/04/2018
Elaborado por: Eng. Júlio Macedo Data: 01/04/2013	Aprovado por: Eng. Diogo Mizumoto Data: 01/04/2013	Vigência: 25/04/2018
		Página 2 de 5

#### 4. Armazenamento

- Em local seco, arejado, livre raios solares e pragas. Não há necessidade de refrigeração.
- Empilhamento máximo: 12 sacarias.

#### 5. Apresentação

- Saco de papel Kraft multifoliado contendo 2 (dois) sacos internos de polietileno atóxico virgem com 10 Kg de produto cada, totalizando 20 Kg de produto por sacaria.
- Dimensões aproximadas da sacaria: 90 cm (comprimento) x 48 cm (largura) x 18 cm (altura)
- Há possibilidade de fracionamento do produto (mediante consulta).
- Todas as embalagens possuem número de lote, datas de fabricação e validade, e todas as demais informações exigidas pelas legislações vigentes.

#### 6. Registro Legal

- Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0007/1052

#### 7. Prazo de validade (*shelf life*)

- 02 (dois) anos após a data de fabricação.
- Após o uso, manter a embalagem cuidadosamente fechada e consumir em 30 dias.

#### 8. Procedimento de hidratação

- O produto deve ser hidratado na proporção 1:3 (1 parte de produto em 3 partes de água).
- Exemplo: 1 kg de ovo integral desidratado + 3 Kg de água = 4 Kg de ovo líquido (80 ovos).

O produto deve ser adicionado, preferencialmente, aos ingredientes secos e, após a mistura, deve-se adicionar a quantidade de água necessária para a hidratação. Outra maneira de hidratar é adicionando água ao produto desidratado em frações menores até a obtenção de uma pasta homogênea, e completar então com o volume de água necessário. Em caso de grumos que não foram dissolvidos, aconselha-se deixar o produto “descansar” para completa homogeneização.





<b>Especificação Técnica</b>		Revisão: 013
Ref.: Garantia da Qualidade		Data revisão: 25/04/2018
Elaborado por: Eng. Júlio Macedo Data: 01/04/2013	Aprovado por: Eng. Diogo Mizumoto Data: 01/04/2013	Vigência: 25/04/2018 Página 3 de 5

### 9. Características Sensoriais\*

PARÂMETRO	CARACTERÍSTICA	MÉTODO
<b>Cor</b>	Levemente amarelado	Sensorial
<b>Aspecto</b>	Pó fino	Sensorial
<b>Sabor</b>	Característico	Sensorial
<b>Odor</b>	Característico	Sensorial

\* Caso haja necessidade de emissão de laudos de características sensoriais, solicitar ao setor comercial no ato da compra.

### 10. Características Físico Químicas\*

PARÂMETROS	RESULTADOS	MÉTODO
<b>pH</b>	7,0 – 9,0	Laboratório externo
<b>Umidade</b>	Máximo de 4%	Laboratório externo
<b>Resíduo mineral fixo</b>	Máximo de 4%	Laboratório externo
<b>Proteínas</b>	Mínimo de 45%	Laboratório externo
<b>Lipídios</b>	Mínimo de 40%	Laboratório externo
<b>Colesterol</b>	Aprox. 1,70%	Laboratório externo
<b>Arsênio</b>	Máximo de 0,50 mg/kg	Laboratório externo
<b>Chumbo</b>	Máximo de 0,10 mg/kg	Laboratório externo
<b>Sujidades</b>	Ausência	Laboratório externo

\*Referências: Resolução nº 005, de 05 de Julho de 1991 (Ministério da Agricultura); RDC nº 42, de 29 de Agosto de 2013 (Ministério da Saúde); RDC nº 14, de 28 de Março de 2014 (Ministério da Saúde).

### 11. Características Microbiológicas\*

PARÂMETROS	RESULTADOS	MÉTODO
<b>Contagem padrão de mesófilos</b>	Máximo de $5,0 \times 10^4$ UFC/g	Laboratório externo
<b>Coliformes termotolerantes</b>	Ausência em 1g	Laboratório externo
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	Ausência em 0,1 g	Laboratório externo
<b><i>Salmonella spp</i></b>	Ausência em 25g	Laboratório externo
<b>Bolores e leveduras</b>	Máx. de $1,0 \times 10^2$ UFC/g	Laboratório externo

\*Referências: Resolução nº 005, de 05 de Julho de 1991 (Ministério da Agricultura).



Especificação Técnica		Revisão: 013
Ref.: Garantia da Qualidade		Data revisão: 25/04/2018
Elaborado por: Eng. Júlio Macedo Data: 01/04/2013	Aprovado por: Eng. Diogo Mizumoto Data: 01/04/2013	Vigência: 25/04/2018
Página 4 de 5		

## 12. Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 14 g (uma colher de sopa) (Aproximadamente 1 ovo)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	80Kcal/336 KJ	4%
Carboidratos	1g	0
Proteínas	7g	9%
Gorduras totais	6g	11%
Gordura saturada	2g	8%
Gordura trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	67 mg	3%
Cálcio	33 mg	3%
Ferro	0,6 mg	4%

(\*) Valores diários de referência com base em um dieta de 2.000 kcal ou 8400kj. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

\*\* VD não estabelecido

## 13. Tabela de equivalência\*

Ovos <i>in natura</i> (unidade)	Equivalência em ovo em pó (g)	Quantidade de água necessária para hidratação (g/ml)	Ovos <i>in natura</i> (unidade)	Equivalência em ovo em pó (g)	Quantidade de água necessária para hidratação (g/ml)
1	12,5	37,5	20	250	750
2	25	75	30	375	1125
3	37,5	112,5	40	500	1500
4	50	150	50	625	1875
5	62,5	187,5	60	750	2250
6	75	225	70	875	2625
7	87,5	262,5	80	1000	3000
8	100	300	90	1125	3375
9	112,5	337,5	100	1250	3750
10	125	375	1000	12500	37500

\*Utilizando a proporção 1:3 (conforme descrito no item 8 deste documento)





<b>Especificação Técnica</b>		Revisão: 013
Ref.: Garantia da Qualidade		Data revisão: 25/04/2018
Elaborado por: Eng. Júlio Macedo Data: 01/04/2013	Aprovado por: Eng. Diogo Mizumoto Data: 01/04/2013	Vigência: 25/04/2018
		Página 5 de 5

#### 14. Fotos do produto



Dúvidas e cotações: [comercial@dimalimentos.com.br](mailto:comercial@dimalimentos.com.br)

Dúvidas técnicas: [qualidade@dimalimentos.com.br](mailto:qualidade@dimalimentos.com.br)

Como chegar a DIM Alimentos: [Clique aqui!](#)

Para mais informações:



ACESSE NOSSO SITE: [WWW.DIMALIMENTOS.COM.BR](http://WWW.DIMALIMENTOS.COM.BR)



Garantia da Qualidade



Estr. Vicinal Bastos 040 km 03  
S. união II | Bastos/SP C.P. 071  
CEP 17.690-000



(14) 3478-6297 | (14) 3478-6199