

Manipulação Adequada dos Ovos Líquidos Pasteurizados

Na hora de preparar a receita, retirar da câmara fria somente a quantidade de ovo pasteurizado Pasterovos que for utilizar. Caso não utilize todo o conteúdo da embalagem, tampar e guardar em refrigerador logo após o fracionamento.

Com o comprometimento de todos, podemos garantir **confiabilidade**, **segurança** e **qualidade** ao ovoproduto.

Bom apetite com receitas à base de Ovos Pasteurizados Resfriados Pasterovos!

Gema Pasteurizada

Líquido amarelo, resfriado, levemente viscoso. Gema de ovo. Não contém glúten.



Aplicações:

Utilizada em panetones, waffles, casquinha para sorvete, sorvetes, biscoitos, bolos de páscoa e outras receitas, mem substituição à gema de ovo in natura.

Rendimento:

1 kg de gema pasteurizada resfriada Pasterovos equivale a 59 gemas de ovos.
*Uma Gema equivale a 17g

Embalagens:

1Kg, 5Kg, 10Kg e 1000Kg

Clara Pasteurizada

Líquido translúcido, resfriado, levemente viscoso. Clara de ovo. Não contém glúten.



Aplicações:

Massas, clarificador de bebidas, suplementos alimentares, suspiros, marshmallow, recheios para chocolates, coberturas para bolos, doces, torrões, merengues, mousses, soufflés e outras receitas, em substituição à clara in natura.

Rendimento:

1 kg de clara pasteurizada resfriada Pasterovos equivale a 30 claras de ovos.
*Uma Clara equivale a 33g

Embalagens:

1Kg, 5Kg, 10Kg e 1000Kg

Ovo Integral Pasteurizado

Líquido amarelado, resfriado, levemente viscoso. Ovo integral, homogêneo. Não contém glúten.



Aplicações:

Utilizado em massas, biscoitos, bolos, pães, doces, maionese, omeletes, empanados, tortas, pão de queijo e outras receitas, em substituição ao ovo in natura.

Rendimento:

1 kg de ovos inteiros pasteurizados resfriados Pasterovos equivale a 20 ovos inteiros de 50g.
*Um Ovo Integral equivale a 50g

Embalagens:

1Kg, 5Kg, 10Kg e 1000Kg

pasterovos
INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

**CARTILHA DE MANIPULAÇÃO
DE ALIMENTOS**



No ovo in natura, podem ser encontrados microorganismos deteriorantes e microorganismos patogênicos como a Salmonella

Os Microrganismos

Os microorganismos também chamados de bactérias são seres vivos muito pequenos que só podem ser vistos com o auxílio de um aparelho microscópio ou em colônias quando existem milhões de microorganismos juntos.

Os microorganismos são classificados em três grupos.

Deteriorantes: Alteram as características do alimento: cor, odor, sabor, textura e aspecto.

Patogênicos: causadores de doenças.

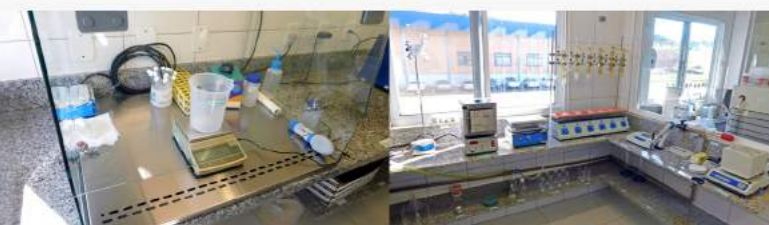
Benéficos: aqueles que causam alterações benéficas ao alimento, como o processo de fermentação em queijos, bebidas lácteas, cervejas, etc...

Importância da Pasteurização

A Pasterovos controla o processo de pasteurização através do monitoramento das boas práticas de fabricação (BPF) e da análise dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC).



Com o processo de conservação do ovo líquido realizado através da pasteurização (tempo e temperatura) eliminamos os patógenos e reduzimos significativamente as bactérias deteriorantes



Treinamento

A Pasterovos entende que a qualidade dos ovos industrializados e a segurança do consumidor são responsabilidade de todos os envolvidos, e se compromete a treinar toda a cadeia para que o produto chegue idôneo para o cliente.



Conservação do Ovo Líquido Pasteurizado



O ovo pasteurizado deve ser conservado em câmara fria de resfriamento com temperatura entre 0°C a 5°C, faixa de temperatura segura para o alimento.

O produto não contém conservantes, por isso, não pode ter variação de temperatura acima do padrão, pois a proliferação dos microorganismos deteriorantes é rápida.

É necessário que toda a cadeia de frio mantenha temperatura dentro do limite para que não haja proliferação de bactérias e consequente deterioração do produto antes do prazo de validade.

Qualquer falha nesta cadeia pode comprometer a qualidade dos produtos, portanto **ATENÇÃO COM A ESTOCAGEM**. A temperatura da cadeia deve estar entre 0°C a 5°C.



Para garantir a estocagem e manipulação correta, segue abaixo algumas verificações necessárias durante o período de permanência do produto em suas dependências:



- Atenção constante com a temperatura da câmara fria que deverá marcar entre 0°C a 5°C;
- Realizar manutenção preventiva na câmara fria e aferir e calibrar o medidor de temperatura;
- Atenção ao empilhamento máximo conforme indicado pelo fabricante;
- Não deixar o ovoproduto juntamente com outros produtos de diferentes temperaturas para evitar troca térmica;
- Não deverá ser congelado sob risco de perda de propriedades funcionais.

