

Manual de Productos



Productos

Líquidos y Congelados

Presentamos Granja +®, la solución a todos los problemas de abastecimiento de huevo para la industria de la alimentación.

Los productos Granja +® están respaldados por años de experiencia en el procesamiento y la distribución de Alimentos de la Granja, al mismo tiempo que innovamos y crecemos nuestras opciones, para así satisfacer sus necesidades de manera eficiente, todo esto sin olvidar la excelente calidad que siempre nos ha caracterizado, tan sólo que, con una nueva imagen.

Productos



Producto	Aplicación	Propiedades Funcionales Específicas
<i>Huevo Líquido</i>	Panqués, Mantecadas, Barras horneadas, Galletas y Crepas	Coagulación, Estructuración, Aglomeración, Emulsificación, Sabor y Color
<i>Huevo Líquido Z12-S25</i>	Conchas	
<i>Yema Líquida</i>	Donas, Rellenos, Pays, Helados, Rompopo y Postres varios	Emulsificación, Sabor y Color
<i>Yema Congelada 10% Sal</i>	Mayonesas y Aderezos	
<i>Yema para Brillo</i>	Productos de panadería	Sabor y Color
<i>Clara Líquida</i>	Merengues, Pasteles y Postres varios	Aireación, Coagulación, Estructuración y Control de cristalización



Productos

Líquidos y Congelados

Atributos

- *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 conservar y mejorar características sensoriales*
- *Vida de anaquel prolongada*

Beneficios

- *Reduce tiempos de preparación y merma*
- *Descarga automatizada (envases a granel)*
- *Evita contaminación cruzada en el proceso*
- *Aplicaciones en diversos productos*

Manejo de Producto



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. Descongelar en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). Una vez descongelado, conservar en refrigeración a una temperatura que oscile entre los 0 °C- 4 °C.

Modo de uso

Refrigerados y congelados: Uso directo, descarga automatizada o manual

Presentaciones

Descripción	Capacidad
Pipa	20,000kg
Envase a granel	1,200 kg, 1,000 kg, 500 kg
Cubetas	14 kg

Equivalencias huevo cascarón vs Productos de huevo no pasteurizados

Tabla de conversión para Líquidos

Huevo Cascarón	1 pza	1 Kg	14 kg	1 ton	1 pipa
Huevo	50 g	20 piezas	280 piezas	20,000 piezas	400,000 piezas
Clara	32 g	31 piezas	434 piezas	31,000 piezas	620,000 piezas
Yema	18 g	55 piezas	770 piezas	55,000 piezas	1,100,000 piezas



Productos Deshidratados

Los productos deshidratados de la línea Granja +[®] son 100% derivados de huevo en cascarón adicionados con ingredientes funcionales, los cuales son secados por aspersion a través de equipos de alta tecnología y especializados para este tipo de productos.

Productos

Producto	Aplicación	Propiedades Funcionales Específicas
Huevo Deshidratado	Barras horneadas, galletas, hot cakes, premezclas para panificación, crepas, flanes, helados, aderezos.	
Huevo Deshidratado A10/ S30	Galletas y Wafers	
Huevo Deshidratado ProG+	Pasteles de alta densidad	Coagulación, Estructuración, Aglomeración, Emulsificación, Sabor y Color
Huevo Deshidratado PET	Alimento para animales domésticos y ganado	
Huevo Deshidratado Premium Mix	Panques y Mantecadas	
Huevo Deshidratado GDY	Barras horneadas	
Yema Deshidratada	Donas, premezclas para panificación, mayonesas, aderezos y rompopé	
Yema Deshidratada 70	Donas, mayonesas y aderezos	Emulsificante, Coagulante, Sabor y Color
Yema Deshidratada Premium	Mayonesas y aderezos	
Albúmina	Empanizadores, premezclas para panificación, mascarillas faciales, bombones, nougats y licuados altos en proteína	
Albúmina IBC	Pasteles de alta densidad	
Albúmina ProtG+	Pastas, sémolas o semolinas	Coagulación, Estructuración, Aglomeración y Nutrición
Albúmina High Gel	Noodles	
Albúmina pH Ajustado	Retenedores de agua	
Albúmina Alta Espuma	Conservas y encurtidos	

Productos

Deshidratados

Atributos

- *Producto pasteurizado (inocuo, minimiza riesgo de Salmonella)*
- *Mantiene las propiedades nutrimentales del huevo en cascarón*
- *Producto homogéneo (estandarizado)*
- *Reconstitución de manera sencilla*
- *Bajos índices de humedad (no más del 6%)*
- *Fórmulas e ingredientes especializados para cada aplicación industrial*
- *Vida de anaquel prolongada (1 año)*
- *Función de los productos como Complementos Nutrimentales para las diversas aplicaciones*

Beneficios

- *Reduce tiempos de preparación y merma*
- *No requiere refrigeración*
- *Evita contaminación cruzada en el proceso*
- *Aplicaciones en diversos productos*
- *Disminución de m² por almacenamiento de producto*

Es decir, su uso contempla ahorros significativos en diversos recursos dentro de la operación.

Manejo de Producto



Presentaciones

Descripción

Caja cartón corrugado con bolsa interna de HDPE

Capacidad

25 kg*

*Varía de acuerdo a las necesidades del cliente

Equivalencias

1 caja de huevo ↔ 500 huevos sin cascarón
1 caja de yema deshidratada ↔ 1,388 yemas
1 caja de albúmina ↔ 781 claras

Almacenamiento.

El producto se debe conservar en un lugar fresco y seco (preferentemente a no más de 25°C).

Modo de uso

De acuerdo a la aplicación deseada

Para su reconstitución seguir las siguientes proporciones:

Rehidratación de productos deshidratados

Producto	Rehidratación
Huevo Deshidratado	25% Huevo Deshidratado + 75% Agua
Yema Deshidratada	44.4% Yema Deshidratada + 55.6% Agua
Albúmina	10% Albumina + 90% Agua



FAQ'S

¿Los productos de huevo procesado no son naturales?

Los productos de huevo procesado son 100% naturales. Se obtienen directamente del huevo en cascarón, el cual sólo es sometido a un proceso térmico o pasteurización como la leche que tomamos a diario.

¿El procesamiento del huevo afecta sus propiedades nutricionales?

Está comprobado que dar un tratamiento térmico no afecta las propiedades nutricionales del huevo. Al contrario, el objetivo es brindar un producto de mayor conveniencia para los diferentes consumidores y eliminar peligros de tipo microbiológico como lo es la Salmonelosis.

¿El huevo rojo es mejor que el huevo blanco?

La única diferencia que existe entre el huevo blanco y el huevo rojo es el color del cascarón. El huevo rojo, a diferencia de lo que mucha gente piensa, no obtiene su color por la alimentación de las gallinas, se debe a la raza de la gallina que lo pone.

¿Consumir huevo es dañino para el corazón por el colesterol?

Estudios recientes han demostrado que consumir dos huevos diarios no afecta la salud de las personas. Los científicos han comprobado que el colesterol del huevo no es dañino, tal como sucedió con el aceite de oliva.

¿Usar productos de huevo es más caro?

Mucha gente piensa que es más caro debido a que se compara el precio por kilo del huevo líquido con el huevo en cascarón. Sin embargo, no se toma en cuenta que el precio del huevo líquido (clara o yema) es neto, es decir ya no tiene la merma del cascarón. Además, los productos de huevo generan ahorros en el manejo (quebrado manual), almacenamiento y producción de basura.

¿Quiénes utilizan los productos procesados de huevo?

Los principales consumidores de productos de huevo son empresas industriales que en su mayoría lo utilizan para la elaboración de pan, aderezos y dulces, pues son productos seguros y listos para usarse. Además, muchos restaurantes y hoteles ya lo incluyen dentro de sus preparaciones para aumentar reducir tiempos de preparación y desechos.

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.

