

Yema de Huevo Pasteurizada 8x1 kg Tetra Brik

2000092 | 29.12.2023 | ES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: DOVO

Producto: Yema de Huevo Pasteurizada 8x1 kg Tetra Brik

Aplicaciones: Producto apto para Industria, canal Horeca y / o consumidor final, excepto personas intolerantes a los alérgenos indicados en la fichas técnicas.

Características específicas: Producto pasteurizado lote standard, utilizando materia prima con yema de color ≥ 12 (Escala de Roche)

Ingredientes: Yema de HUEVO de gallina

Conservación y transporte: Mantener entre 0°C y 4 °C

Unidades de venta: 1kg - Embalaje compuesto agrupado en caja de cartón

Caducidad (días): 42

Caducidad (después de abierto - días): 1

Legislación específica: Reg. (CE) nº 852/2004*; Reg. (CE) nº 853/2004*; Reg. (CE) nº 2023/915*; Reg.(CE) nº 396/2005*; Reg. (CE) nº 2073/2005* (*) o equivalente en función de la evolución legislativa

ALÉRGENOS

Huevos y productos a base de huevo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Líquido viscoso; Color: Anaranjado; Olor: Característico; Sabor: Característico;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

$^{\circ}$ Brix (20 °C): $43,5 < = ^{\circ}$ Brix $< = 44,5$; pH: $6,2 < = \text{pH} < = 6,5$; Ex. Seco: $43,5 < = \text{ES} < = 45$; ; ;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)

Valor energético: 1245 kJ / 300 kcal; Grasas: $26\text{g} \pm 1\text{g}$; De las cuales saturadas: $8,5\text{g} \pm 0,5\text{g}$; Hidratos de Carbono: $1,2\text{g} \pm 0,5\text{g}$; De los cuales azúcares: $< 0,5\text{g}$; Proteínas: $15\text{g} \pm 1\text{g}$; Sal: $0,2\text{g} \pm 0,05\text{g}$; ; ;

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Valores máximos	Requisitos final Caducidad (criterios legales)
Mesófilos a 30°C (PCA)	$\leq 2,0 \times 10^3$ UFC/ml	
Coliformes Totais (Coli ID)	$\leq 1,0 \times 10^1$ UFC/ml	
Salmonella (Mini Vidas)	No detectado/25ml	No detectado/25ml
Enterobacterias totales (VRVG)	$\leq 1,0 \times 10^1$ UFC/ml	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC/ml
Escherichia coli (ID)	≤ 10 UFC/ml	

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM/GMO).

MODO DE PREPARACIÓN O UTILIZACIÓN

Conversión yema líquida/huevo cascara: 1 kg de yema corresponde a 60 yemas de huevos clase M. Consejos de utilización :En algunas aplicaciones el producto tiene un mejor rendimiento si lo dejamos a temperatura ambiente durante algunos momentos (garantizando las Buenas Prácticas de Fabricación). Agitar antes de abrir. No se recomienda la congelación del producto. Consejos de conservación: Conservado entre 0°C y 4 °C. Debe ser garantizada una eficaz rotación de stocks.



INFORMACIÓN LOGÍSTICA

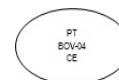
Uni. (LxLxA)	95x64x168
Peso Neto Unidad (kg)	1,00
Peso Bruto Unidad (Kg)	1,028
Caja (LxLxA)	270x205x180
EAN 13	5604550120147
Peso Neto Caja (Kg)	8,0
Peso Bruto Caja (Kg)	8,337
ITF 14 / DUN 14	15604550120144
Uni pallet	816
Cajas manto	17
Manto pallet	6
Cajas pallet	102
Pallet (LxLxA)	1200x800x1300
Peso Neto Pallet (Kg)	816
Peso Bruto Pallet (kg)	873

REFERENCIAS



PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DEL GRUPO DEROVO

DEROVO - DERIVADOS DE OVOS S.A.

 Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30, Rua Pedro Álvares Cabral, nº14, 3100-354 Pombal, PORTUGAL
 Email: geral@derovo.com www.derovo.com



OVOFOODS, S.A.

 Polígono Industrial Vega de Baiña; C/El Pedreru, Parcela 133682 Baiña - Mieres (Asturias), ESPANHA
 Email: geral@derovo.com www.derovo.com

