

Huevo Entero - Ovoalimantar LD II - 10x1kg

1900011 | 02.01.2024 | ES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Ovoalimantar

Producto: Huevo Entero - Ovoalimantar LD II - 10x1kg

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

Características específicas: Huevo pasteurizado con conservantes

Ingredientes: HUEVO de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico).

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

Unidades de venta: 1kg - Envase compuesto agrupada en caja de cartón

Caducidad (días): 60

Caducidad (después de abierto - días): 2

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; Color: Amarillo; Olor: Característico; Sabor: Característico;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

°Brix (20 °C): 21 <= °Brix <= 22; pH: 6,5 <= pH <= 7,5; Ex. Seco: 18,5 <= ES <= 20; ; ;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)

Valor energético: 463 kJ / 111 kcal; Grasas: 6,5g ± 1g; De las cuales saturadas: 2g ± 1g; Hidratos de Carbono: 0,6g; De los cuales azúcares: < 0,5g; Proteínas: 11g ± 1g; Sal: 0,4g ± 0,05g; ; ;

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Valores máximos	Requisitos final Caducidad (criterios legales)
Mesófilos a 30°C (PCA)	<= 2,0x10 ³ UFC/ml	
Coliformes Totais (Coli ID)	<= 1,0 x 10 ¹ UFC/ml	
Salmonella (Mini Vidas)	No detectado/25ml	No detectado/25ml
Enterobacterias totales (VRVG)	<= 1,0 x 10 ¹ UFC/ml	<= 1,0 x 10 ² UFC/ml
Escherichia coli (ID)	<= 1 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 Huevo líquido / Huevo cascara: 1 kg de huevo líquido pasteurizada corresponde a aproximadamente 20 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). No se recomienda la congelación del producto. Consejos de conservación: Conservar entre 0°C y 4°C. Debe ser garantizada una eficaz rotación de stocks.



INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Uni. (LxLxA)	71x71x236
Peso Neto Unidad (kg)	1,0
Peso Bruto Unidad (Kg)	1,026
Caja (LxLxA)	380x155x242
EAN 13	5604550001910
Peso Neto Caja (Kg)	10
Peso Bruto Caja (Kg)	10,42
ITF 14 / DUN 14	55604550001915
Uni pallet	750
Cajas manto	15
Manto pallet	5
Cajas pallet	75
Pallet (LxLxA)	1200x800x1430
Peso Neto Pallet (Kg)	750
Peso Bruto Pallet (kg)	805

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

