

	FICHA TÉCNICA Y LOGISTICA	R.S. 14.02342/TO R.S. 14.01785/SG
	HUEVO LIQUIDO PASTERIZADO 5 kg. Ref. 112029	Rev.: 1 Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Huevo entero liquido pasterizado y refrigerado envasado 5 kg.

2. INGREDIENTES Y ADITIVOS

Huevo de gallina

Aditivos: Sorbato potásico (Conservante E-202). Máx. 0.5%.

Ácido Cítrico (E-330). Max. 0.05%

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Presenta las características de color, olor y sabor típicas del huevo fresco.

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

▪ Valor energético	> 502 Kj. (>121 Kcal.)
▪ Proteína	> 11,5 %
▪ Grasa	> 8 %
▪ Hidratos de carbono	< 1 %

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

▪ pH	7,3 ± 0,3
▪ Sólidos totales	24.0 ± 1° Brix a 20°C
▪ Sustancia seca	> 22 %
▪ Ácido 3-OH-butírico	< 10 mg/Kg
▪ Ácido láctico	< 1000 mg/Kg
▪ Ácido succínico	< 25 mg/Kg
▪ Residuos de cáscara, membranas u otras partículas	< 100mg/Kg. ovoproducto

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Al final de producción:

▪ Aerobios mesófilos	< 5*10 ³ ufc/ml.
▪ Enterobacterias	< 10 ufc/ml.
▪ <i>E. coli</i>	ausencia en 1ml.
▪ <i>Salmonella</i>	ausencia en 25 ml.

Al final de la vida útil:

▪ Aerobios mesófilos	< 1*10 ⁵ ufc/ml.
▪ Enterobacterias	< 100 ufc/ml.
▪ <i>Salmonella</i>	ausencia en 25 ml.

	FICHA TÉCNICA Y LOGISTICA	R.S. 14.02342/TO R.S. 14.01785/SG
	HUEVO LIQUIDO PASTERIZADO 5 kg. Ref. 112029	Rev.: 1 Página 2 de 3

7. CONSERVACIÓN Y FECHA DE CADUCIDAD

El Huevo líquido pasteurizado se conservara en su envase original y a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4°C.

Una vez abierto consumir en 72 horas.

La fecha de caducidad será de 33 días a partir de su fabricación para todos los formatos.

8. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

El huevo líquido pasteurizado no contienen ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OMG's) o que haya sido elaborados a partir de los mismos.

9. ALÉRGENOS

No existe ningún otro ingrediente alérgeno a excepción del huevo.

10. GLUTEN

No contiene gluten.

11. ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Materia prima de origen europeo.

12. CADENA LOGISTICA

DATOS BOTELLA EAN-14: 8437002694494

Volumen (ml) 5000 $\pm$ 1.5%
Peso bruto (g) 5100 $\pm$ 1.5%
Altura (mm) 335 $\pm$ 0,5
Diametro (mm) 170 $\pm$ 0,5

DATOS CAJA EAN-14: 18437002694491

Unidades/caja 3
Alto (mm) 340 $\pm$ 2
Ancho (mm) 160 $\pm$ 2
Largo (mm) 480 $\pm$ 2

	FICHA TÉCNICA Y LOGISTICA	R.S. 14.02342/TO R.S. 14.01785/SG
	HUEVO LIQUIDO PASTERIZADO 5 kg. Ref. 112029	Rev.: 1 Página 3 de 3

DATOS PALET EAN-14: 28437002694498

Dimensiones del palet (ancho*largo*alto) 80*120*185 cm

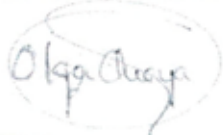
Cajas/palet 50

Filas/palet 5

Cajas/fila 10

Peso aproximado Bruto (kg.) 798

Todos los envases empleados son aptos para el uso alimentario

Elaborado por: Olga Anaya Jorge RESPONSABLE DE CALIDAD  FIRMA Y FECHA: 28/02/2013	Revisado y Aprobado por: Jesús Velasco Manjon GERENTE  FIRMA Y FECHA: 28/02/2013
--	--

	FICHA TÉCNICA	R.S. 14.02342/TO R.S. 14.01785/SG
	HUEVO LÍQUIDO PASTERIZADO 1 kg. Ref. 112003	Rev.: 1 Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Huevo entero liquido pasterizado y refrigerado envasado 1 kg.

2. INGREDIENTES Y ADITIVOS

Huevo de gallina

Aditivos: Sorbato potásico (Conservante E-202). Máx. 0.5%.

Ácido Cítrico (E-330). Max. 0.05%

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Presenta las características de color, olor y sabor típicas del huevo fresco.

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

▪ Valor energético	> 502 Kj. (>121 Kcal.)
▪ Proteína	> 11,5 %
▪ Grasa	> 8 %
▪ Hidratos de carbono	< 1 %

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

▪ pH	7,3 ± 0,3
▪ Sólidos totales	24.0 ± 1° Brix a 20°C
▪ Sustancia seca	> 22 %
▪ Ácido 3-OH-butírico	< 10 mg/Kg
▪ Ácido láctico	< 1000 mg/Kg
▪ Ácido succínico	< 25 mg/Kg
▪ Residuos de cáscara, membranas u otras partículas	< 100mg/Kg. ovoproducto

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Al final de producción:

▪ Aerobios mesófilos	< 5*10 ³ ufc/ml.
▪ Enterobacterias	< 10 ufc/ml.
▪ <i>E. coli</i>	ausencia en 1ml.
▪ <i>Salmonella</i>	ausencia en 25 ml.

Al final de la vida útil:

▪ Aerobios mesófilos	< 1*10 ⁵ ufc/ml.
▪ Enterobacterias	< 100 ufc/ml.
▪ <i>Salmonella</i>	ausencia en 25 ml.

	FICHA TÉCNICA	R.S. 14.02342/TO R.S. 14.01785/SG
	HUEVO LÍQUIDO PASTERIZADO 1 kg. Ref. 112003	Rev.: 1 Página 2 de 3

7. CONSERVACIÓN Y FECHA DE CADUCIDAD

El Huevo líquido pasteurizado se conservara en su envase original y a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4°C.

Una vez abierto consumir en 72 horas.

La fecha de caducidad será de 33 días a partir de su fabricación para todos los formatos.

8. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

El huevo líquido pasteurizado no contienen ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OMG's) o que haya sido elaborados a partir de los mismos.

9. ALÉRGENOS

No existe ningún otro ingrediente alérgeno a excepción del huevo.

10. GLUTEN

No contiene gluten.

11. ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Materia prima de origen europeo.

12. CADENA LOGISTICA

DATOS BOTELLA EAN-13: 8437002694296

Volumen (ml) 965 ± 1.5%

Peso bruto (g) 1048 ± 1.5%

Altura (mm) 247,5 ± 1

DATOS CAJA EAN-13: 8437002694293

Unidades/caja 6

Alto (mm) 250 ± 2

Ancho (mm) 166 ± 2

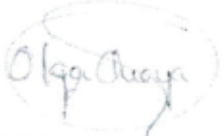
Largo (mm) 246 ± 2

	FICHA TÉCNICA	R.S. 14.02342/TO R.S. 14.01785/SG
	HUEVO LÍQUIDO PASTERIZADO 1 kg. Ref. 112003	Rev.: 1 Página 3 de 3

DATOS PALET EAN-13: 8437002694290

Dimensiones del palet (ancho*largo) 80*120 cm
Cajas/palet 126
Filas/palet 6
Cajas/fila 21
Peso aproximado Bruto (kg.) 812

Todos los envases empleados son aptos para el uso alimentario

Elaborado por: Olga Anaya Jorge RESPONSABLE DE CALIDAD  FIRMA Y FECHA: 28/02/2013	Revisado y Aprobado por: Jesús Velasco Manjon GERENTE  FIRMA Y FECHA: 28/02/2013
--	--