



## FICHA TÉCNICA DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS

<b>DENOMINACIÓN</b>	Huevo deshidratado
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	España
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b>	Huevo fresco entero deshidratado y pasteurizado.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Polvo de color amarillo.
<b>FUNCIÓN TECNOLÓGICA</b>	Para la elaboración de huevo líquido de manera rápida.
<b>DOSIS Y UTILIZACIÓN</b>	1kg de huevo en polvo en 3L de agua da lugar a 4kg de huevo líquido (equivalente a 77 huevos)

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	Máx. 4,0%
Materia grasa	Mín 40,0%
Proteína	Mín. 44,0%
pH	8,5 - 9,5
Cenizas	Máx. 5,0%
<i>Contenido máximo de determinados contaminantes</i>	<i>De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones</i>

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10000 ufc/g
<i>Clostridium prefringens</i>	< 1000 ufc/g

*Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007*

*Recomendación UE 2004/24/CE*

### PRESENTACIÓN

50770	Ou deshidratat caixa PE	Caixa 25 kg	
50771	Ou deshidratat bossa PA/PE	Bossa 1 kg	Caixa 25 bosses
23080	Ou deshidratat pot PET	Pot 500 g	Caixa 12 pots

*Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011*

<b>VIDA ÚTIL</b>	12 meses
------------------	----------

<b>ALMACENAMIENTO</b>	Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.
-----------------------	--



<b>TRAZABILIDAD</b>	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
---------------------	--

<b>RADIACIONES IONIZANTES</b>	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
-------------------------------	--

<b>O.G.M</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003
--------------	---

#### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	SI (Ou)
Pescado y derivados	NO
Cacauetes y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	06/11/2015
Núm. revisión	5

**Legislación que aplica:** Reglamento UE 1169/2011

**Nota:** Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font  
Departamento de Calidad