

HUEVO DURO EN BARRA**1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:****Código Artículo:** 82

Huevo duro en barra elaborado con huevos frescos de gallina.

Tratamientos: cocción y ultracongelación.

Medidas: barra de 19 cm de largo x4 cm de diámetro

Peso: 300 g

Se pueden obtener como mínimo 40 rodajas.

2 COMPOSICIÓN:

Huevos frescos de gallina, almidón modificado E-1412, sal (Na Cl), ácido cítrico E-330

3 CONSERVACIÓN:

Producto congelado mantener a una temperatura igual o inferior a -18° C.

No volver a congelar una vez descongelado.

4 VIDA ÚTIL:

12 meses a -18° C

24 horas una vez descongelado y en refrigeración.

5 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

Valores medios por 100 g de producto:

- | | | |
|----------------------------|-----------------|-------|
| • Energía: | 562 kJ/134 kcal | |
| • Proteínas | 12 g | |
| • Hidratos de carbono: | 2.8 g | |
| i. De los cuales azúcares | | 0.7 g |
| • Grasas: | 8.3 g | |
| i. De las cuales saturadas | | 2.2 g |
| • Sal | 0.59 g | |

6 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**Según Reglamento 2073/2005:**

- Salmonella Ausencia/25 g
- Enterobacterias 1×10^2 ufc/g

HUEVO DURO EN BARRA**7 PRESENTACIÓN:****Envase:**

Barras envasadas al vacío individualmente envueltas en una película de plástico

Embalaje:

Peso neto por caja 15 kg

Cajas de 10 barras

8 ETIQUETADO:

Se aplicará la legislación española y europea vigente para normas de etiquetaje.

9 INFORMACIÓN ALERGENOS:

| ALERGENOS (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE) | Presencia como ingrediente |
|---|-----------------------------------|
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) | no |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | no |
| Huevos y productos a base de huevos | SI |
| Pescado y productos a base de pescado | no |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | no |
| Soja y productos a base de soja | no |
| Leche y sus derivados | no |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, macadamias o nueces de Australia y derivados) | no |
| Apio y productos derivados | no |
| Mostaza y productos derivados | no |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | no |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ | no |
| Altramuces y productos a base de altramuces | no |
| Moluscos y productos a base de moluscos | no |

10 USO ESPERADO:

El huevo duro en barra se puede usar para: canapés, rellenos para sándwiches, pizzas, ensaladas, rellenos de charcutería o embutidos.

Para descongelar dejar 24 horas en el refrigerador a una temperatura entre 2-5º C.