

# FT 1013 ES HUEVO COCIDO PELADO M



## TIPO DE PRODUCTO

<b>Producto</b>	Huevo entero cocido y desprovisto de cáscara
<b>Aplicaciones</b>	El huevo cocido puede ser utilizado por la restauración, hotelería y cafeterías. Práctico para la preparación de bocadillos o de otros platos. Listo para comer. Este producto no está destinado al consumidor final. Este producto no es apto para personas alérgicas al huevo.
<b>Características específicas</b>	Huevos frescos de gallina, clasificados por peso de huevo fresco, de Clase M (53-63 gr). Los huevos son clasificados en función del peso antes de su transformación, para proceder posteriormente a su cocido y pelado por máquinas automáticas específicas.
<b>Ingredientes</b>	Huevo de gallina (53 a 63g), salmuera (sal, correctores de acidez: ácido cítrico, ácido acético).
<b>Conservación y transporte</b>	Entre 0° y 4 °C
<b>Unidades de venta</b> (Unidades o kg)	• 40 y 45 unidades
<b>Tipo de Envase</b>	Cubo de plástico alimentario no retornable con cierre termosellado en film alimentario de color y tapa.
<b>Caducidad</b> (entre 0° y 4 °C)	60 días
<b>Caducidad después de abrir</b> (entre 0° y 4°C)	15 días manteniendo siempre el producto sumergido en el líquido de cobertura.
<b>Legislación Aplicable</b>	Reg. (CE) 853/2004, Reg 852/2004 Reg. CE 2073/2005, Reg. (CE) 1881/2006 ; Reg. 396/2005;

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Estado Físico</b>	Sólido
<b>Color</b>	Clara blanca, yema amarilla
<b>Olor</b>	Característico a huevo cocido
<b>Sabor</b>	Característico de huevo cocido

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100G)

<b>Valor Energético</b>	592 kJ / 142 kcal
<b>Lípidos</b>	8.4g
De los cuales saturados	<0.1g
<b>Hidratos de Carbono</b>	2,4g
De los cuales azúcares	<0.1g
<b>Proteínas</b>	13.3g
<b>Sal</b>	0.75g
<b>Fibra</b>	<1g

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

--	--
----	----

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	RESULTADOS (POST-PRODUCCION)	REQUISITOS EN FINAL CADUCIDAD (CRITERIOS LEGALES)
<b>Aerobios Mesófilos Totales a 30 °C</b>	≤2,0x10 <sup>3</sup> UFC/ml	--
<b>Coliformes Totales</b>	≤10 UFC/ml	--
<b>Salmonella</b>	Ausencia/25 ml	Ausencia/25 ml
<b>Enterobacterias totales</b>	≤10 UFC/ml	≤100 UFC/ml
<b>Escherichia coli</b>	<1 UFC/ml	--
<b>Listeria</b>	Ausencia/25 ml	Ausencia/25 ml

## ALÉRGENOS

ALERGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER
Huevos y productos a base de huevos	X	

## ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

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

## MODO DE PRESENTACIÓN/ UTILIZACIÓN

### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

- Se recomienda aclarar con agua antes de consumir;
- Retirar los huevos de los cubos con un utensilio higienizado garantizando las Buenas Prácticas de Higiene y Fabricación.
- Conservar siempre la salmuera original hasta al consumo total de los huevos.

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PARÁMETRO	CUBOS 40 UNIDADES
Unidad ( <i>Largox Anchox Alto en mm</i> )	170x170x155
Peso neto   Bruto	≈2,26 kg   ≈2,35 kg
Cód. Artículo Unidad	-----
Cód. Barras (EAN-13)	-----
Cubos/Nivel	24
Nivles/Palet	6
Cubos/Palet	144
Unidades / Palet	5040
Palet ( <i>CxLxA en mm</i> )	1200x800x1285
Peso neto   Bruto	≈475 kg   ≈516 kg

## REFERENCIAS

### PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS



#### OVOFOODS, S.A.

Polígono Industrial Vega de Baiña  
C/El Pedreru, Parcela 1  
33682 Baiña – Mieres (Asturias)  
Telef.: 0034985446865  
Fax: 0034 985446164/0034 985446866  
Email : [commandes@derovo.com](mailto:commandes@derovo.com)  
[www.derovo.com](http://www.derovo.com)



#### DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30, Apartado 1018  
3100-354 POMBAL  
PORTUGAL  
Telef.: +351 236 209 820  
Fax +351 236 209 825  
Apoyo al cliente: 707 22 22 50  
E-mail: [geral@derovo.com](mailto:geral@derovo.com)  
[www.derovo.com](http://www.derovo.com)

