

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca	Dovo
Produto / Producto	PT – Clara em pó High gel ES – Clara en polvo High gel
Aplicações / Aplicaciones	PT – Varias ES – Variadas
Características específicas	PT –High gel ES – High gel
Ingredientes	PT – Clara de ovo de galinha ES – Clara de huevo de gallina
Conservação e transporte / Conservación y transporte	PT – Conservar em local fresco e seco ES – Conservar entre en lugar fresco y seco
Unidades de venda (kg) / Unidades de venta (kg)	PT – Embalagem de 25 kg , bolsa de plástico alimentar azul, em caixa de cartão. ES – Envase de 25 kg , bolsa azul de plástico alimentario en caja de cartón .
Validade / Caducidad	PT – 2 anos ES – 2 años
Legislação específica / Legislación específica	Reg. (CE) nº 852/2004*; Reg. (CE) nº 853/2004*; Reg. (CE) nº1881/2006*; Reg.(CE) nº 396/2005*; Reg. (CE) nº 2073/2005* ; (*) ou equivalente em função da evolução legislativa / o equivalente en función de la evolución legislativa

ALERGÉNEOS / ALÉRGENOS

PT – Contém ovos e produtos a base de ovos
ES – Contiene Huevos y productos a base de huevos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico	Pó/ Polvo
Cor / Color	Branco Amarelado/ blanco-crema
Odor / Olor	Característico / Característico
Sabor	Característico / Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	3-8%
pH	6-8
Ácido Láctico/ Ácido Láctico	< 1g/ Kg matéria seca
Fuerza de gel /Força del gel	Min 600g/cm2 (según procedimiento interno)

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100G) / INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)

Energia / Valor energético	1450 kJ / 340 kcal
Lípidos / Grasas	0,1g
Das quais saturadas / De las cuales saturadas	<0,1g
Hidratos de Carbono	0,1
Dos quais açúcares / De los cuales azúcares	0,1g
Proteínas	85g
Sal	1.75g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS / MICROORGANISMOS	VALORES MÁXIMOS / VALORES MÁXIMOS	REQUISITOS FINAL VALIDADE (CRITÉRIOS LEGAIS) / REQUISITOS FINAL CADUCIDAD (CRITERIOS LEGALES)
Mesófilos a 30°C (PCA)	≤ 5,0x10 ³ UFC/g	----
Coliformes Totais (Coli ID)	≤ 10 UFC/ml	----
Salmonela (Mini Vidas) / Salmonella (Mini Vidas)	Ausência/ 25ml	Ausência/ 25ml
Enterobactérias totais (VRBG) / Enterobacterias totales (VRVG)	≤ 10 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
Escherichia coli (Coli ID) / Escherichia coli (ID)	Ausencia /ml	---

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

PT – De acordo com os Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este produto não é de origem geneticamente modificada (OGM/GMO).

ES – De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM/GMO).

MODO DE PREPARAÇÃO OU UTILIZAÇÃO

MODO DE PREPARACIÓN O UTILIZACIÓN

PT – Conversão clara em pó – clara reconstituída: diluir 100gr de clara em pó em 700g de água, para obter uma mistura equivalente a 800g de clara de ovo (aprox. 25 ovos)

Conselhos de utilização: recomenda-se deixar repousar uns instantes para uma melhor homogeneização.

Deverão garantir que a sua conservação é efetuada em local fresco e seco, garantindo sempre as boas práticas de manipulação.

ES – Conversión clara en polvo- clara reconstituída: diluyendo 100g de clara en polvo en 700g de agua , se obtiene una mezcla equivalente a 800g de clara de huevo fresca (aprox 25 huevos)

Consejos de utilización: se recomienda dejar repousar unos instantes para una mejor homogeneización.

Se deberá garantizar que la conservación se realice en lugar fresco y seco, garantizando siempre las buenas prácticas de manipulación.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

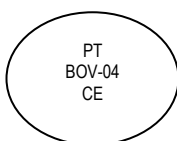
PARÂMETRO	Cx / CAJA 25KG
Uni. (CxLxA) / Uni. (LxLxA) en mm	370x370x460
Peso Líquido Bruto	25 Kg 26.02 Kg
EAN 13	5 604 550 000 937
Caixa (CxLxA) / Caja (LxLxA)	---
Peso Líquido Bruto	---
ITF 14 / DUN 14	0 5604 550 000 937
Caixas camada / Cajas manto	6
Camada palete / Manto / pallet	4
Caixas palete / Cajas / pallet	24
Uni. Palete / Uni pallet	---
Palete (CxLxA) / Pallet (LxLxA)	1200x800x203
Peso Líquido Bruto	600 Kg 648 Kg

REFERÊNCIAS / REFERENCIAS

PRODUZIDO E COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DO GRUPO DEROVO / PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DEL GRUPO DEROVO

DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30;
3100-354 Pombal
PORTUGAL
Telef: 00351 236 209 820
Fax: 00351 236 209 825
Apoio ao cliente: 00351 236 209 823
E-mail: geral@derovo.com
www.derovo.com



OVOFOODS, S.A

Polígono Industrial Vega de Baiña; C/El Pedreru, Parcela 1
33682 Baiña – Mieres (Asturias)
ESPAÑA
Telef: 0034 985 446 865
Fax: 0034 985 446 164 / 0034 985 446 866
Email : geral@derovo.com
www.derovo.com

