

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca	Dovo
Produto / Producto	PT – Ovo em pó ES – Huevo en polvo
Aplicações / Aplicaciones	PT – Varias ES – Variadas
Características específicas	PT – Produto feito a partir de ovos de galinha obtidos por descascadoras automáticas com um processo de separação controlado, desidratado e pasteurizado. ES – Producto hecho a partir de huevos de gallina obtenidos por cascadores automáticas con un proceso de separación controlada, deshidratado y pasteurizado.
Ingredientes	PT – Ovo de galinha ES – 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 – 24 meses ES – 24 meses
Validade (após abertura) / Caducidad (después de abierto)	PT – Dependendo das condições de utilização e conservação. ES – Dependerá de las condiciones de utilización y conservación.
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

Humidade / Humedad	3 - 8%
pH	7,5 – 9,5
Ácido Láctico/ Ácido Láctico	< 1g/ Kg matéria seca

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

Energia / Valor energético	2030 kJ / 485 kcal
Lípidos / Grasas	31g
Das quais saturadas / De las cuales saturadas	9,95g
Hidratos de Carbono	<0,5g
Dos quais açúcares / De los cuales azúcares	<0,5g
Proteínas	52g
Sal	1.5g

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/mg	----
Salmonela (Mini Vidas) / Salmonella (Mini Vidas)	Ausência/25mg	Ausência/25mg
Enterobactérias totais (VRBG) / Enterobacterias totales (VRVG)	≤ 10 UFC/mg	≤ 100 UFC/mg
Escherichia coli (Coli ID) / Escherichia coli (ID)	Ausência/mg	----

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

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

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

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

PT – Conversão ovo em pó – ovo reconstituído: diluir 100gr de ovo em pó em 300g de água, para obter uma mistura equivalente a 400g de ovo (aprox. 8 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.

MODO DE PREPARACIÓN O UTILIZACIÓN

ES – Conversión huevo en polvo – huevo reconstituído: diluyendo 100g de huevo en polvo en 300g de agua, se obtiene una mezcla equivalente a 400g de huevo de huevo fresca (aprox 8 huevos)

Consejos de utilización: se recomienda dejar reposar 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	
Caixa (CxLxA) / Caja (LxLxA)	---
Peso Líquido Bruto	---
ITF 14 / DUN 14	
Caixas camada / Cajas manto	6
Camada palete / Manto / pallet	4
Caixas palete / Cajas / pallet	24
Uni. Palete / Uni pallet	---
Paleta (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

PT
BOV-04
CE

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

ES
14.02770/O
CE