

	FICHA TÉCNICA	ESV/09	
		Rev.: 04	Fecha: 18/06/18
		Página 1 de 5	



<i>DENOMINACIÓN</i>	ELOW, Clara de huevo pasteurizada
<i>INGREDIENTES</i>	Clara de huevo de gallina, conservantes E-202 y E-211
<i>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</i>	Propias de la clara de huevo recién batida

- **Conservación y transporte:**

El producto debe conservarse entre 0 y 4°C. El transporte tendrá lugar en habitáculos refrigerados manteniendo la temperatura del producto entre 0 y 4°C.

- **Caducidad y condiciones de uso:**

El producto tiene una caducidad de 30 días en las condiciones recomendadas.

La conservación debe ser en frío, entre 0 y 4°C. Una vez abierto el envase, sin romper la cadena de frío, consumir antes de 72 horas.

- **Descripción de uso:**

Ingrediente para la elaboración de mousses, merengues, soufflés, productos horneados, dulces y postres, gelatinas, embutidos, productos cárnicos, caldos y zumos (clarificante), etc.

El producto es apto para ser consumido por toda la población, exceptuando personas que presenten alergias o intolerancias al huevo, productos derivados del huevo, o a alguno de sus ingredientes.

El producto cumple con los requisitos Halal.

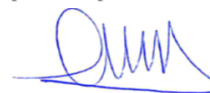
Elaborado por: Maria Calvo



Revisado por: Maria Calvo



Aprobado por: Gerard Martí



	FICHA TÉCNICA	ESV/09	
		Rev.: 04	Fecha: 18/06/18
		Página 2 de 5	

- **Parámetros fisicoquímicos**

Parámetro	Especificación
° Brix	14,0 - 16,5 %
Extracto seco	11,0 - 13,50 %
pH	8,50 - 9,50
Residuos cáscara, membranas u otras partículas	≤ 100 mg/kg

- **Parámetros microbiológicos**

Parámetro	Especificación
Recuento aerobios	≤ 100.000 ufc/g
Recuento enterobacterias	≤ 100 ufc/g
Recuento <i>E.coli</i>	< 10 ufc/g
Recuento mohos-levaduras	≤ 1.000 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

- **Información nutricional (valores por 100ml)**

Parámetro	Valor
Valor energético	197 KJ/ 47 kcal
Grasas	0 g
De las cuales:	
- saturadas	0 g
- monoinsaturadas	0 g
- poliinsaturadas	0 g
Hidratos de carbono	0,8 g
De los cuales:	
- azúcares	0 g
Proteínas	11 g
Fibra alimentaria	0 g
Sal *	0,68 g

* El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

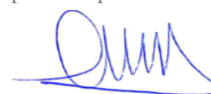
Elaborado por: Maria Calvo



Revisado por: Maria Calvo



Aprobado por: Gerard Martí



	FICHA TÉCNICA	ESV/09	
		Rev.: 04	Fecha: 18/06/18
		Página 3 de 5	

- **Alérgenos**

Sustancia alérgica	Presencia	
	Sí	No
Cereales que contengan gluten y sus derivados.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
Huevos y productos a base de huevo.	X	
Pescado y productos a base de pescado.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X
Soja y productos a base de soja.		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados.		X
Apio y productos derivados.		X
Mostaza y productos derivados.		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂ .		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

- **OMG's e irradiados**

El producto no contiene OMG's ni existe riesgo de contaminación cruzada ya que no se utilizan en otras líneas de producción ni para la elaboración de otros productos.

El producto no contiene ingredientes irradiados, ni existe riesgo de contaminación cruzada ya que no se utilizan en otras líneas de producción ni elaboración de otros productos.

- **Contaminantes**

Parámetro	Especificación
Dioxinas y PCB's	Conforme a la legislación vigente
Residuos farmacológicos	Conforme a la legislación vigente
Plaguicidas	Conforme a la legislación vigente

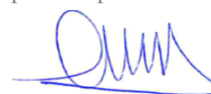
Elaborado por: Maria Calvo



Revisado por: Maria Calvo



Aprobado por: Gerard Martí



- **Presentación comercial**

Información en el envase: Denominación producto, ingredientes, cantidad neta, lote, fecha de caducidad, recomendaciones de conservación y marcado de identificación.

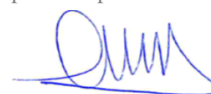
Formatos

Acondicionamiento				
Formato	Unidades/caja	Nº cajas/capa	Nº capas/palé	Nº cajas /palé
Botella 1 l	10 botellas	12 cajas	5 capas	60 cajas
Garrafa galón	3 garrafas	11 cajas	4 capas	44 cajas
B-i-B 5 kg	1 bolsa	35 cajas	4 capas	140 cajas
B-i-B 10 kg	1 bolsa	20 cajas	4 capas	80 cajas
B-i-B 20 kg	1 bolsa	15 cajas	4 capas	60 cajas
Bolsa 1000 kg	1 bolsa/contenedor	/	/	/

- **Legislación aplicable al producto**



- Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Reglamento (UE) n° 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y a su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal. (incluidas sus modificaciones posteriores).





	FICHA TÉCNICA	ESV/09	
		Rev.: 04	Fecha: 18/06/18
		Página 5 de 5	

- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (incluidas sus modificaciones posteriores).
- Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes (incluidas sus modificaciones posteriores).

Elaborado y revisado por: Maria Calvo- Resp. Calidad 	Aprobado por: Gerard Martí – Director 	Aceptado por: Cliente Fecha, firma y sello
--	---	--

NOTA: Las especificaciones se considerarán aceptadas un mes después del envío, en caso de no haber recibido ninguna noticia sobre la información contenida en las mismas.