

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>ESV/18</b>	
			Rev.: 01	Fecha: 26/10/16
	Página 1 de 5			



**DENOMINACIÓN:**

Huevos cocidos pelados de gallina procedentes de huevos frescos de clase M.

**INGREDIENTES:**

Huevos cocidos de gallina, agua, sal, acidulante (ácido cítrico y ácido acético).

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Olor, color y sabor característicos del huevo fresco cocido. Consistencia firme y aspecto externo propio del huevo fresco cocido.

- **Condiciones de conservación**

En el almacenamiento y transporte mantener el producto refrigerado entre 0 y 4 °C.

- **Consejos de utilización**

Producto frágil y perecedero.

Conservar los huevos cocidos pelados de gallina en su envase original cerrado, con la solución isotónica cubriendo los huevos, en refrigeración entre 0 y 4 °C.

Una vez los cubos de huevos cocidos estén abiertos, mantener siempre en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

- **Periodo de caducidad**

Sesenta días a contar desde fecha de cocción y envasado, según estudio de vida realizado.

- **Identificación del lote**

La primera línea de marcaje corresponde a la fecha de consumo preferente y un código de producción interno, la segunda, indica el lote que hace referencia a la fecha de cocción.

- **Descripción de uso**

Producto listo para el consumo para la elaboración de ensaladas, acompañamientos de platos, preparaciones culinarias diversas, etc.

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESV/18</b>	
		Rev.: 01	Fecha: 26/10/16
		Página 2 de 5	

- **Parámetros Microbiológicos**

Parámetro	Especificación
Microorganismos aerobios mesófilos	≤ 100.000 ufc/g
Enterobacterias	≤ 10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/ 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/ 25 g
<i>Staphylococcus coagulasa positivos</i>	≤ 10 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/g

- **Composición nutricional (valores medios en 100g):**

Parámetro	Valor
Valor energético	635 KJ/ 153 kcal
Grasas	10 g
De las cuales:	
- saturadas	3,1 g
Hidratos de carbono	< 0,5 g
De los cuales:	
- azúcares	<0,5 g
Proteínas	12,5 g
Fibra alimentaria	0 g
Sal	0,3 g

- **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

- **OMG's e irradiados**

El producto no contiene OMG's ni irradiados.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESV/18</b>	
		Rev.: 01	Fecha: 26/10/16
		Página 3 de 5	

- **Alérgenos**

SUSTANCIA ALERGÉNICA	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 <sub>2</sub> .		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

- **Formatos:**

- Cubo de plástico con capacidad para 36 huevos, envasados en disolución isotónica protectora.
- Cubo de plástico con capacidad para 40 huevos, envasados en disolución isotónica protectora.
- Cubo de plástico con capacidad para 70 huevos, envasados en disolución isotónica protectora.
- Cubo de plástico con capacidad para 75 huevos, envasados en disolución isotónica protectora.
- Cubo de plástico con capacidad para 140 huevos, envasados en disolución isotónica protectora.


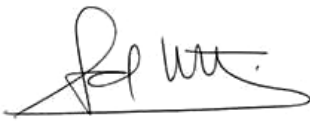
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESV/18</b>	
		Rev.: 01	Fecha: 26/10/16
		Página 4 de 5	

- **Legislación de referencia:**

- 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).
- Reglamento (CE) n° 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 (UE) n° 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).

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>ESV/18</b>	
			Rev.: 01	Fecha: 26/10/16
	Página 5 de 5			

- 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- Calidad  	Aprobado por: Dirección  	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.