

Código del Producto: 1644

Descripción del producto: HUEVO LIQUIDO 10 LT

Descripción del Producto:

Huevo entero pasteurizado en estado líquido obtenido a partir del cascado de huevos de gallina, una vez eliminadas las cáscaras y las membranas.

1 Kg de huevo líquido equivale a unos 22 huevos frescos medianos

Composición: Huevo, corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202

- Fabricado por Marcopolo Comercio, S.L. CTRA. Segovia, KM. 19,5 ALDEAMAYOR DE SAN MARTÍN 47162 Valladolid en unidad industrial con el número de Registro Sanitario 14.00169/VA

Destino: Destinado a toda la población en general, a excepción de los alérgicos al huevo. Se comercializa en el canal HORECA y la industria alimentaria para su utilización en repostería, alimentos preparados, salsas, etc...

Legislación:

De acuerdo con Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 2023/915, 37/2010, 396/2005, 589/2008.

No OGM según reglamentación 1829/2003.

Etiquetado: De acuerdo con Reg. 1169/2011

Envasado: De acuerdo con D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/EC y Reg. EU 10/2011

ALERGENOS: Huevo

Criterios	Parámetros	Valores	Método
ORGANOLÉPTICOS	Color, Olor y sabor	Característico del Huevo	Análisis Sensorial
	Aspecto	Líquido homogéneo	
Nutricionales g/100g	Valor Energético	KJ 523 Kcal 125	Laboratorio Externo
	Grasas	8,2 g	Laboratorio Externo
	De las cuales saturadas	2,5 g	Laboratorio Externo
	Hidratos de Carbono	0,7 g	Laboratorio Externo
	De los cuales azúcares	0,7 g	Laboratorio Externo
	Proteínas	12,2 g	Laboratorio Externo
	Sal	0,30 g	Laboratorio Externo
Química	°Brix a 20 °C	> 21 %	Refractómetro
	pH	6,3 – 7,3	pH-metro
	Ácido láctico	<1000 ppm/ss	Laboratorio Externo
	Ácido 3-Hidroxibutírico	< 10 ppm/ss	Laboratorio Externo
MICROBIOLÓGICOS	Aerobios Mesófilos	<10.000 ufc/g	TEMPO AC ISO4833
	Enterobacterias	<10 ufc/g	TEMPO EB ISO 21528-2
	Salmonella	No detectado en 25g	PCR

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Refrigerado entre 0° y 4 °C

Después de abierto consumir en 48h

Código	Cod. EAN	Envase	Uni / caja	Cajas / palet	Vida útil	Vida mínima útil en instalaciones
O1J000500-10	8010783013250	Brik de 1 Kg	Caja de 12 briks	6 filas x 12 cajas	60 días	Min. 40 días
O1J000800-01	8436559590273	Bag in Box 10 Kg		4 filas x 20 cajas	60 días	Min. 40 días

Aprobado: Responsable de Calidad