

FT 03.301ES HUEVO COCIDO PELADO M



TIPO DE PRODUCTO

Producto	Huevo entero cocido y desprovisto de cáscara	
Ingredientes	Huevo de gallina (53 a 63g), salmuera (sal, correctores de acidez: ácido cítrico, ácido acético).	
Característica específica	Huevos frescos de gallina, clasificados por peso de huevo fresco, de Clase M (53-63 gr). Los huevos son clasificados en función del peso antes de su transformación, para proceder posteriormente a su cocido y pelado por maquinas automáticas específicas.	
Conservación y transporte	Entre 0° y 4 °C	
Unidades de venta (Unidades o kg)	<ul style="list-style-type: none"> • 40, 45, 70, 130 o 140 unidades • Kg (variable dependiendo del tipo de cubo) 	
Tipo de Envase	Cubo de plástico alimentario no retornable con cierre termosellado en film alimentario de color y tapa, o con tapa hermética (si pedido por el cliente).	
Caducidad (entre 0° y 4 °C)	60 días	
Caducidad después de abrir (entre 0° y 4°C)	15 días manteniendo siempre el producto sumergido en el líquido de cobertura.	
Uso previsto	El huevo cocido puede ser utilizado por la restauración, hotelería y cafeterías. Práctico para la preparación de bocadillos o de otros platos. Listo para comer. Este producto no está destinado al consumidor final.	
Legislación Aplicable	Reg. (CE) 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. (CE) 1441/2007	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Característico del huevo cocido pelado
Sabor y olor	Característicos del huevo cocido mantenido en salmuera.
Consistencia	Clara y yema coaguladas
Salmuera	Color amarillenta
Presencia de huevos rotos	Máximo de un 2% de huevos rotos

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100G)

Valor Energético	791 kJ / 189 kcal
Proteínas	12,5g
Hidratos de Carbono	2,4g
Lípidos	8,2g
Sodio	2900 mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	RESULTADOS (POST-PRODUCCION)	NORMATIVA EUROPEA (FINAL DE CADUCIDAD)
Aerobios Mesófilos Totales a 30 °C	≤5,0x10 ³ UFC/ml	S/ referencia
Coliformes Totales	≤10 UFC/ml	S/ referencia
Salmonella	Ausencia/25 ml	Ausencia/25 ml
Estaphylococcus aureus	Ausencia/ml	S/ referencia
Mohos y Levaduras	≤10 UFC/ml	S/ referencia
Enterobacterias totales	≤10 UFC/ml	≤10 UFC/ml
Escherichia coli	<1 UFC/ml	S/ referencia
Bacilos cereus	≤10 UFC/ml	S/ referencia
Enterococos totales	≤10 UFC/ml	S/ referencia

ALÉRGENOS

ALERGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER
Huevos y productos a base de huevos	X	

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003, este producto no es de origen genéticamente modificada (OGM/GMO).

INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

- Se recomienda aclarar con agua antes de consumir;
- Retirar los huevos de los cubos con un utensilio higienizado garantizando las Buenas Prácticas de Higiene y Fabricación.
- Conservar siempre la salmuera original hasta al consumo total de los huevos.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PARÁMETRO	CUBOS 40 UNIDADES	CUBOS 70 UNIDADES	CUBOS 140 UNIDADES
Unidad (<i>Largox Anchox Alto en mm</i>)	170x170x155	222x222x200	265x265x255
Peso neto Bruto	≈2,26 kg ≈2,35 kg	≈5,4 kg ≈5,6 kg	≈10,2 kg ≈10,6 kg
Cód. Artículo Unidad	-----	-----	-----
Cód. Barras (EAN-13)	-----	-----	-----
Caja(CxLxA en mm)	-----	-----	-----
Peso neto Bruto	-----	-----	-----
Cód. Artículo Caja	-----	-----	-----
Cód. Barras (ITF-14)	-----	-----	-----
Cubos/Nivel	24	18	13
Nivles/Palet	6	6	5
Cubos/Palet	144	108	65
Unidades / Palet	5040	7560	9100
Palet (CxLxA en mm)	1200x800x1285	1200x800x1350	1200x800x1425
Peso neto Bruto	≈475 kg ≈516 kg	≈584 kg ≈628 kg	≈665 kg ≈710 kg

REFERENCIAS

PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS



OVOFOODS, S.A.

Polígono Industrial Vega de Baiña
 C/El Pedreru, Parcela 1
 33682 Baiña – Mieres (Asturias)
 Telef.: 0034985446865
 Fax: 0034 985446164/0034 985446866
 Email : commandes@derovo.com
www.derovo.com



DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30, Apartado 1018
 3100-354 POMBAL
 PORTUGAL
 Telef.: +351 236 209 820
 Fax +351 236 209 825
 Apoyo al cliente: 707 22 22 50
 E-mail: geral@derovo.com
www.derovo.com

