

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

YEMA DECOR

Código: SC-EPT-007.

1.2. Descripción:

Huevo completo cocido con adición de azúcar estable a la congelación.

1.3. Ingredientes:

AZÚCAR – AGUA – **HUEVOS** - JARABE DE GLUCOSA - ALMIDÓN MODIFICADO - ACIDULANTE (E-336) - CONSERVADOR (E-202) Y COLORANTE (E-160b). **(PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE Y DERIVADOS).**

1.4. Información Sensorial:

Sabor: Característico a Yema Pastelera.

Color: Característico a Yema Pastelera.

Olor: Característico a Yema Pastelera.

1.5. Condiciones Almacenamiento:

Almacenar en lugar fresco y seco, siempre sobre palets. Mantener apartado de sitios soleados.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cubo de 7 kg. En cubos de plástico, envasados en atmósfera modificada, termosellados y con un peso neto de 7 kg.

2.2. Fecha de caducidad:

10 meses desde la fecha de envasado. Consumir antes de la fecha impresa en el envase.

2.3. Conservación:

Una vez rota la lámina transparente de protección del producto, si no se utiliza todo el contenido del cubo, pegar sobre la cara superior del producto, un papel de parafina con el fin de evitar que se reseque. Almacenar sin tapar.

2.4. Número de Lote:

Interpretación: El número de lote consta de 4 cifras. La primera indica la cifra última de año, la segunda y tercera el número de la semana (01-52) y la cuarta indica el día de la semana de fabricación (lunes = 1 ... sábado = 6). Los cubos de 6 y 7 kg constan de dos cifras más que indican el número de cocida.

Nº Unidades: El lote abarca un número de unidades igual a las fabricadas durante toda la jornada laboral.

3. ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS:

3.1. Características Físico-Química

Determinación	Método	Resultado
Grados Brix (20°C)	PNT-FQ003	51 - 56 ± 0,5 %
pH a 20 ± 2°C	PNT-FQ002	5,30 – 5,80 ± 0,5
Viscosidad (20 ± 2°C- husillo 7-50 rpm)	PNT-FQ001	20.000 – 50.000 cps
Humedad (105° C)	PNT-FQ004	40 – 45 % ± 0,5 %
Color	PNT-FQ005	11 - 12 escala ROCHE

3.2. Características Microbiológicas

Determinación	Código	Límites
Gérmenes totales (aerobios mesófilos)	PNT-M002	< 10.000/g max.
Enterobacteriaceae	PNT-M005	Ausencia en 1 g
Coliformes	PNT-M004	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	PNT-M008	Ausencia en 0,1 g
Escherichia coli	PNT-M004	Ausencia en 1 g
Samonella	PNT-M006	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	PNT-M009	< 500/g

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PARA 100 G DE PRODUCTO):

	VALOR
Valor Energético	1006/237 (KJ/Kcal)
Grasas	2,5 g.
- De las cuales ácidos grasos saturados:	0,8 g
Hidratos de carbono (g):	51 g
- De los cuales azúcares (g):	46 g
Proteínas	2,9 g
Sal	0,13 g

5. CONTAMINANTES:

DETERMINACIÓN	CÓDIGO	LÍMITES
Melamina	L.E.	Max. 2,5 mg/kg

6. INFORMACIÓN ALÉRGENOS:

LISTA DE ALÉRGENOS			
ALÉRGENOS (según el Reglamento 1169/2011)	Presencia en producto		Presencia involuntaria (*)
	Si/No	Componente	Si/No
Cereales que contengan gluten y productos derivados.	NO		NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO		NO
Huevos y productos a base de huevo.	SI	Huevo de gallina	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO		NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO		NO
Soja y productos a base de soja.	NO		NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO		SI

Frutos secos de cáscara y productos derivados.	NO		NO
Apio y productos derivados.	NO		NO
Mostaza y productos derivados.	NO		NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO		NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 ml/kg.	NO		NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO		NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO		NO
(*) Componente alergénico que puede estar presente por contacto cruzado-involuntario			

7. INFORMACIÓN ADICIONAL:

6.1. Declaración OGM: Este producto no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de OGM.

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.