



ÍNDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

- 4.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
- 4.2 INGREDIENTES.
- 4.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.
- 4.4 VALORES NUTRICIONALES.
- 4.5 ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS.
- 4.6 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.
- 4.7 CONTAMINANTES.
- 4.8 CADUCIDAD.
- 4.9 ENVASADO.
- 4.10 ETIQUETADO.
- 4.11 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
- 4.12 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.
- 4.13 INFORMACIÓN OGM.

Documentos que se citan:

Observaciones:

Editado por: Clara Colomina Juan

Revisado:

Fecha:

Aprobado:

Fecha:



4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Preparado en polvo granulado a partir de albúmina de huevo deshidratada y una mezcla de azúcar y aditivos, aromatizados con vainillina.

4.2. INGREDIENTES.

Albúmina de **huevo** (clara de **huevo** de gallina en polvo pasteurizada, espumante (E-1505)), estabilizante (E-414), azúcar, acidulante (E-334), antioxidante (E-331) y aroma.

4.3. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.

DETERMINACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
pH a 20° C (10%)	PNT-FQ002	3,00 – 5,00 ± 0,5
Humedad (105° C)	PNT-FQ004	6 – 10 % ± 0,5 %

4.4. VALORES NUTRICIONALES.

VALORES NUTRICIONALES	Por 100 g
Valor energético	1517/357 (kJ/kcal)
Grasas	0,5 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de carbono	54 g
de los cuales azúcares	22 g
Proteínas	35 g
Sal	2,1 g

4.5. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS.

ASPECTO

Producto color amarillo claro, polvo granulado.

SABOR

A albúmina de huevo con vainilla.

OLOR

A albúmina de huevo.

4.6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

DETERMINACIÓN	CÓDIGO	LÍMITES
Gérmenes totales (aerobios mesófilos)	PNT-M002	< 50.000/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
Salmonella	PNT-M006	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	PNT-M009	< 1.000/g

Revisado:

Aprobado:



MANUAL DE ESPECIFICACIONES
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO
ALBÚMINA RÁPIDA

CÓDIGO: SC-EPT-004
REVISIÓN: 5
FECHA: 15/02/19
PÁGINA: 3/4

4.7. CONTAMINANTES.

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

4.8. CADUCIDAD.

760 días desde la fecha de fabricación. Consumir preferentemente antes de la fecha impresa en el envase.

4.9. ENVASADO.

4.7.1. ENVASES 200 g.

En envases de plástico con un peso neto de 200 g.

4.7.2. ENVASES 800 g.

En envases de plástico con un peso neto de 800 g en cajas de 12 envases.

4.7.3. CAJAS 20 kg.

En cajas de cartón en bolsa de plástico con un peso neto de 20 kg.

4.10. ETIQUETADO.

En el cuerpo del envase, irá grabado o bien una etiqueta que indique:

Denominación del producto
Peso neto
Fecha de consumo preferente

Relación de ingredientes
Número de lote
Razón social y dirección

El cierre del envase garantiza la no contaminación del producto durante su transporte y almacenamiento.

4.10.1. NÚMERO DE LOTE.

Interpretación: El número de lote consta de 5 dígitos. La primera cifra indica el último dígito del año, la segunda y tercera el número de la semana (01-52), la cuarta indica el día de la semana de fabricación (lunes = 1 ... sábado = 6) y la quinta el número de cocida.

Nº unidades: El lote abarca un nº de unidades igual a las fabricadas por cocida durante la jornada laboral.

Revisado:

Aprobado:



MANUAL DE ESPECIFICACIONES
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO
ALBÚMINA RÁPIDA

CÓDIGO: SC-EPT-004
REVISIÓN: 5
FECHA: 15/02/19
PÁGINA: 4/4

4.11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Almacenar en lugar fresco y seco. Evitar el contacto con el suelo, colocar el producto siempre sobre palets. Mantener apartado de sitios soleados.

El envase ha de estar siempre cerrado, para evitar la entrada de humedad ambiental.

4.12. INFORMACIÓN SOBRE 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	Albúmina de huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO		NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO		NO
Soja y productos a base de soja	NO		NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO		NO
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.

4.13. INFORMACIÓN 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.

Revisado:

Aprobado: