



MANUAL DE ESPECIFICACIONES
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

YEMADECOR

CODIGO: SC-EPT-007

REVISIÓN: 0

FECHA: 15/05/17

PÁGINA. ¼

ÍNDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

- 7.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
- 7.2 INGREDIENTES.
- 7.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.
- 7.4 VALORES NUTRICIONALES.
- 7.5 ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS.
- 7.6 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.
- 7.7 CONTAMINANTES.
- 7.8 CADUCIDAD.
- 7.9 ENVASADO.
- 7.10 ETIQUETADO.
- 7.11 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
- 7.12 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.
- 7.13 INFORMACIÓN SOBRE OGM.



MANUAL DE ESPECIFICACIONES
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

CODIGO: SC-EPT-007

REVISIÓN: 0

FECHA: 15/05/17

YEMADECOR

PÁGINA. 2/4

- 7.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Huevo completo cocido con adición de azúcar estable a la congelación.
- 7.2. 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).
- 7.3. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.

DETERMINACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Grados Brix 20°C	PNT-FQ003	51 — 56 ± 0,5 %
H a 20 °C	PNT-FQ002	5,30 — 5,80 ± 0,5
Viscosidad 20a 2°W husillo 7-50 r m	PNT-FQ001	20.000 — 50.000 c s
Humedad 105° C	PNT-FQ004	40 — 45 % ± 0,5 %
Color	PNT-FQ005	11 - 12 escala ROCHE

7.4. VALORES NUTRICIONALES.

VALORES NUTRICIONALES	Por 100 g
Valor energético	1006/237 (kJ/kcal)
Grasas	2.5 g
De las cuales ácidos grasos saturados	0.8 g
Hidratos de carbono	51 g
De los cuales azúcares	46 g
Proteínas	2.9 g
Sal	0.13 g

7.5. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS.

Producto con color, olor y sabor característico a yema pastelera.



MANUAL DE ESPECIFICACIONES
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

CODIGO: SC-EPT-007

REVISIÓN: 0

FECHA: 15/05/17

YEMADECOR

PÁGINA. 3/4

7.6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

DETERMINACIÓN	CÓDIGO	LÍMITES
Gérmenes totales aerobios mesófilos	PNT-M002	< 10.000/g
Enterobacteriaceae	PNT-M005	Ausencia en 1
Coliformes	PNT-M004	Ausencia en 1
Staphylococcus aureus	PNT-M008	Ausencia en 0,1
Escherichia coli	PNT-M004	Ausencia en 1
Salmonella	PNT-M006	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	PNT-M009	< 500/g

7.7. CONTAMINANTES.

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

7.8. CADUCIDAD.

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

7.9. ENVASADO.

7.9.1. CUBOS 7 kg.

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

7.10. ETIQUETADO.

En el cuerpo del envase irá una etiqueta que indique:

Denominación del producto

Peso neto

Fecha de consumo preferente

Relación de ingredientes

Número de lote

Razón social y dirección



MANUAL DE ESPECIFICACIONES
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

CODIGO: SC-EPT-007

REVISIÓN: 0

FECHA: 15/05/17

YEMADecor

PÁGINA. ¾

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

7.10.1. 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 nº de unidades igual a las fabricadas durante toda la jornada laboral.

7.11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

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

Una vez rota la lámina transparente de protección del producto, sí 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.

7.12. 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	Huevo de gallina	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		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

(⁴) Componente alergénico que puede estar presente por contacto cruzado-involuntario.

7.13. 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.