

DESCRIPÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
<b>Marca</b>	DOVO
<b>Produto / Producto</b>	<b>PT</b> – Ovo inteiro cozido e desprovido de casca <b>ES</b> – Huevo entero cocido y sin cascara
<b>Aplicações / Aplicaciones</b>	<b>PT</b> – Produto apto para Pastelaria, Catering, Hotelaria, canal Horeca, Indústria e/ou consumidor final, exopto população intolerante aos alérgenos indicados na ficha técnica. <b>ES</b> – Producto apto para Pastelería, Catering, Hostelería, canal Horeca, Industria y / o consumidor final, exopto personas intolerantes a los alérgenos indicados en la fichas técnicas.
<b>Características específicas</b>	<b>PT</b> – Produto Standard – Proveniente de Ovos de Galinha com casca, classe M (53 a 63g) <b>ES</b> – Producto estándar – Proveniente de Huevo de gallina, clase M (53 a 63g)
<b>Ingredientes</b>	<b>PT</b> – Ovos frescos de galinha (classe M), salmoura (água, sal, reguladores de acidez: ácido cítrico, ácido acético) <b>ES</b> – Huevos frescos de gallina (clase M), salmuera (agua, sal, regulador de acidez: ácido cítrico, ácido acético)
<b>Conservação e transporte / Conservación y transporte</b>	<b>PT</b> – Manter entre 0 °C e 4 °C <b>ES</b> – Mantener entre 0 °C e 4 °C
<b>Unidades de venda (kg) / Unidades de venta (kg)</b>	<b>PT – Balde:</b> 40 ovos. Embalagem rígida em plástico alimentar hermeticamente fechada <b>ES – Cubo:</b> 40 huevos. Embalaje en plástico alimentar herméticamente fechada.
<b>Validade / Caducidad</b>	<b>PT – Baldes:</b> 60 dias <b>ES – Cubo:</b> 60 días
<b>Validade (após abertura) / Caducidad (después de abierto)</b>	<b>PT – Baldes:</b> 15 dias <b>ES – Cubo:</b> 15 días
<b>Legislação específica / Legislación específica</b>	Reg. (CE) nº 852/2004*; Reg. (CE) nº 853/2004*; Reg. (CE) nº1881/2006*; Reg.(CE) nº 396/2005*; Reg. (CE) nº 2073/2005* ; (* ) ou equivalente em função da evolução legislativa / o equivalente en función de la evolución legislativa

#### ALERGÉNEOS / ALÉRGENOS

**PT** – Contém ovos e produtos à base de ovos  
**ES** – Contiene huevos y productos a base de huevos

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Estado Físico</b>	Sólido / Solido
<b>Cor / Color</b>	Clara branca/gema amarela   Clara blanca / yema amarillo
<b>Odor / Olor</b>	Característico
<b>Sabor</b>	Característico

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

----

#### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100G) / INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)

<b>Energia / Valor energético</b>	569 kJ / 136 kcal
<b>Lípidos / Grasas</b>	8,4g ± 0,5g
dos quais saturados / de las cuales saturadas	3,5g ± 0,5g
<b>Hidratos de Carbono</b>	2,2g ± 0,5g
dos quais açúcares / de los cuales azúcares	<0,5g
<b>Proteínas</b>	12,5g ± 0,5g
<b>Sal</b>	0,75g +/- 0,05g

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALORES MÁXIMOS	REQUISITOS FINAL VALIDADE (CRITÉRIOS LEGAIS) / REQUISITOS FINAL CADUCIDAD (CRITÉRIOS LEGALES)
Mesófilos a 30°C (PCA)	≤ 2,0x10 <sup>3</sup> UFC/g	---
Coliformes Totais (Coli ID)	≤ 10 UFC/g	---
Salmonella (Mini Vidas)	Ausência/25 g	Ausência/25 g
Enterobactérias totais (VRBG)	≤ 10 UFC/g	≤ 100 UFC/g
Escherichia coli (Coli ID)	< 1 UFC/g	---
Listeria monocytogenes (Mini vidas)	Ausência/25 g	Ausência/25 g

## ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGMs)

PT - De acordo com os Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este produto não é de origem geneticamente modificada (OGM).

## ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGMs)

ES - De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM).

## MODO DE PREPARAÇÃO OU UTILIZAÇÃO

PT – Conselhos de utilização: Passar por água antes de consumir; Retirar os ovos do balde com utensílio devidamente higienizado garantindo as Boas Práticas de Higiene e Fabrico; Conservar sempre a salmoura original até ao consumo total dos ovos;

## MODO DE PREPARACIÓN O UTILIZACIÓN

ES – Consejos de utilización: Aclarar con agua antes de consumir; Retirar los huevos de los cubos con un utensilio higienizado garantiendo las Boas Practicas de Higiene y Fabrico; Conservar siempre la salmuera original asta al consumo total de los huevos;

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PARÂMETRO / PARÁMETRO	BALDE / CUBO 40UN
Uni. (CxLxA) / Uds. (LxLxA)	170x170x155
Peso Líquido / Neto   Bruto	≈3,51 kg   ≈3,66 kg
EAN 13	560 4550 006 823
Caixa (CxLxA) / Caja (LxLxA)	----
Peso Líquido/ Neto   Bruto	----
ITF 14 / DUN 14	0560 4550 006 823
Caixas   Camada / Cajas   Manto	24
Camada   Palete / Manto   Pallet	6
Caixas   Palete / Cajas   Pallet	144
Uni.   Palete / Uds   Pallet	144
Palete (CxLxA) / Pallet (LxLxA)	1200x800x1285
Peso Líquido/Neto   Bruto	≈506 kg   ≈550 kg

## REFERÊNCIAS / REFERENCIAS

----

## PRODUZIDO E COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DO GRUPO DEROVO / PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DEL GRUPO DEROVO

## DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30;  
Rua Pedro Álvares Cabral nº14,  
3100-354 Pombal - PORTUGAL  
Telef: 00351 236 209 820  
Fax: 00351 236 209 825  
Apoio ao cliente: 00351 236 209 823  
E-mail: geral@derovo.com  
www.deroovo.com

PT  
BOV-04  
CE

## OVOFOODS, S.A.

Polígono Industrial Vega de Baiña; C/El Pedreru, Parcela 1  
33682 Baiña – Mieres (Asturias)  
ESPAÑA  
Telef: 0034 985 446 865  
Fax: 0034 985 446 164 / 0034 985 446 866  
Email : geral@derovo.com  
www.deroovo.com

ES  
14.02770/O  
CE