

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Marca	OVOALIMANTAR
Produto / Producto	PT – Ovo líquido pasteurizado com conservantes (longa duração) ES – Huevo líquido pasteurizado con conservadores (longa duración)
Aplicações / Aplicaciones	PT – Produto apto para Pastelaria, Catering, Hotelaria, canal Horeca, Indústria e/ou consumidor final, exceto população intolerante aos alérgenos indicados na ficha técnica. ES – Producto apto para Pastelería, Catering, Hostelería, canal Horeca, Industria y / o consumidor final, excepto personas intolerantes a los alérgenos indicados en la fichas técnicas.
Características específicas	PT – Ovo com conservantes ES – Huevo con conservantes
Ingredientes	PT – Ovo, regulador de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potássio e benzoato de sódio) ES – Huevo, corrector de acidez (ácido cítrico), conservadores (sorbato de potasio y benzoato de sodio)
Conservação e transporte / Conservación y transporte	PT – Manter entre 0°C e 4°C ES – Mantener entre 0°C y 4°C
Unidades de venda (kg) / Unidades de venta (kg)	PT – Caixa: 10x1Kg (Pure Pack): embalagem compósita com tampa, agrupada em caixa de cartão ES – Caja: 10x1kg (Pure Pack): envase compuesto con tapón, agrupado en cajas de cartón
Validade / Caducidad	PT – 60 dias ES – 60 dias
Validade (após abertura) / Caducidad (después de abierto)	PT – 24h em refrigeração (manter entre 0°C e 4 °C) ES – 24h en refrigeración (mantener entre 0°C y 4°C)
Legislação específica aplicável (diplomas base) / Legislación específica aplicable (diplomas base)	Reg. (CE) nº 852/2004*; Reg. (CE) nº 853/2004*; Reg. (CE) nº1881/2006*; Reg.(CE) nº 396/2005*; Reg. (CE) nº 2073/2005*. <i>(*) or its equivalent, depending on the evolution of the legislation in force / ou législation équivalente en fonction de l'évolution législative</i>

ALERGÉNEOS / ALÉRGENOS

PT – Ovos e produtos a base de ovos
 ES – Huevos y productos a base de huevos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico	Líquido / Líquido
Cor / Color	Amarelo / Amarillo
Odor / Olor	Característico / Característico
Sabor	Característico / Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

°Brix (20 °C)	23,0 ≤ °Brix ≤ 25,0
Ex. Seco	21,0 ≤ ES ≤ 22,8
pH	6,5 ≤ pH ≤ 7,8
Ácido Láctico/ Ácido Láctico	< 1g/ Kg matéria seca

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100G) / DECLARACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)

Energia / Valor energético	486kJ 117Kcal
Lípidos / Grasas	7,5g ± 1g
Dos quais saturados / De los cuales saturados	2,5g ± 0,5g
Hidratos de Carbono	1g ± 0,5g
Dos quais açúcares / De los cuales azúcares	0,5g
Proteínas	11g ± 1g
Sal	0,4g ± 0,05g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS / MICROORGANISMOS	VALORES MÁXIMOS / VALORES MÁXIMOS	REQUISITOS FINAL VALIDADE (CRITÉRIOS LEGAIS) / REQUISITOS FINAL CADUCIDAD (CRITERIOS LEGALES)
Mesófilos a 30°C (PCA)	≤ 2,0x10 ³ UFC/g	----
Coliformes Totais (Coli ID)	≤ 10 UFC/ml	----
Salmonela (Mini Vidas) / Salmonella (Mini Vidas)	Ausência/ 25ml	Ausência/ 25ml
Enterobactérias totais (VRBG) / Enterobacterias totales (VRVG)	≤ 10 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
Escherichia coli (Coli ID) / Escherichia coli (ID)	≤ 1 UFC/ml	---

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

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

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

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

MODO DE PREPARAÇÃO OU UTILIZAÇÃO

PT - Conversão Ovo Líquido/Ovo Casca: 1 kg de ovos corresponde a 20 ovos classe M.

Conselhos de utilização: Em algumas aplicações o produto tem um melhor desempenho se deixado à temperatura ambiente durante alguns momentos (garantindo as Boas Práticas de Fabrico).

MODO DE PREPARACIÓN O UTILIZACIÓN

ES - Conversión del huevo Líquido/huevo Cáscara: 1 kg de Huevo corresponde a 20 huevos en cáscara clase M.

Consejos de Utilización: En algunas aplicaciones, aconsejamos antes de manipular, mantener el producto unos minutos a temperatura ambiente, de esta forma conseguiremos un mejor rendimiento del producto (siempre garantizando las Buenas Prácticas de Elaboración).

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PARÁMETRO	10x1KG
Uni. (CxLxA) / Uni. (LxLxA)	70x70x230
Peso Líquido Bruto	1Kg 1,03Kg
EAN 13	560 4550 000 258
Caixa (CxLxA) / Caja (LxLxA)	370x160x250
Peso Líquido Bruto	10Kg 10,6Kg
ITF 14 / DUN 14	5560 4550 000 253
Caixas camada / Cajas nivel	15
Camada palete / Niveles / palet	5
Caixas palete / Cajas / palet	75
Uni. Palete / Uni palet	750
Palete (CxLxA) / Palet (LxLxA)	1200x800x1450
Peso Líquido Bruto	750Kg 817Kg

REFERÊNCIAS / REFERENCIAS

COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DO GRUPO DEROVO / COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DEL GRUPO DEROVO

DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30;
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.derovo.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.derovo.com

ES
14.02770/O
CE