

## FICHA TÉCNICA



ovopak®

A L V A R E Z C A M A C H O

FT / 11 / TBA / REV. 5

REVISIÓN 5

**HUEVO LÍQUIDO  
HOMOGENEIZADO Y PASTEURIZADO  
TBA TETRA BRIK ASEPTIC 1KG**

APROBACIÓN 01.10.2019

PÁGINA 1/1

### PRODUCTO

Huevo Líquido Homogeneizado Pasteurizado

Huevo en estado líquido, procedente de huevos de gallinas (*gallus gallus*) alimentadas con piensos compuestos elaborados sólo y exclusivamente con materias primas de primera calidad y origen vegetal.

Obtenida en máquinas rompedoras-separadoras automáticas, por la separación y eliminación de las cáscaras.

Inmediatamente después de la rotura-separación se procede a la filtración y enfriamiento del producto para someterlo seguidamente a homogeneización, pasteurización y envasado directo y aséptico en envases de 1 kg (Tetra brik Aséptico), agrupados en 6 kg.

Composición/Ingredientes, 100% Huevo Líquido (g/100)

Exento de materias extrañas como conservantes, pigmentos colorantes añadidos, u otros aditivos, etc.

Olor y sabor normales, típicos del huevo fresco y con color en nivel medio de 14 sobre 15 (máximo) de escala de color de Roche para yemas de huevos frescos en su cáscara

Para uso semi-industrial y en canal *food services*, como materia prima, auxiliar o ingrediente de productos alimenticios destinados a consumidores no alérgicos al huevo y sus derivados.

### CADUCIDAD, CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

49 días (Vida útil comercial) desde su fabricación y envasado, en envase cerrado, manteniendo la cadena de frío, transporte y almacenamiento, a temperatura constante y controlada entre 0 y +4 °C (muy importante). 60 días vida útil.

Ver fecha de consumo preferente en la parte superior del envase.

Tomar del almacén frigorífico la cantidad que se vaya a consumir. El resto mantener en almacén.

Agitar el envase vigorosamente, un par de veces, para evitar separación de fases.

Abrir pestaña superior y cortar por líneas de puntos.

Si no se vacía la totalidad volver a almacenar en frío a la mayor brevedad. Antes del siguiente uso, repetir la agitación citada anteriormente y consumir en 2 días desde la primera apertura.

Para conseguir una mayor capacidad de emulsión y oxigenación, dejar que la cantidad de producto a usar adquiera la temperatura ambiente y posteriormente, bata el Huevo líquido.

### NORMATIVA LEGAL APLICABLE

Las instalaciones, producción, comercialización y control de Calidad se ajustarán en todo momento a las normativas Legales que les sean aplicables.

EMISOR

ALVAREZ CAMACHO S.L.  
PLANTA DE PASTEURIZACIÓN DE HUEVOS  
CL ENRIQUE CAMACHO CARRASCO, 48  
41620 MARCHENA (SEVILLA)

ES  
14.01436/SE  
CE

**MUY IMPORTANTE  
CONSERVAR ENTRE 0 Y +4°C**

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

R(CE)1441/07

Aerobios mesófilos (ufc/g)	Ausencia	N.D.
Salmonella (ufc/25g)	Ausencia	Ausencia
Shigella (ufc/25g)	Ausencia	N.D.
Enterobacteriaceas (ufc/g)	Ausencia	≤ 10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus (ufc/5g)	Ausencia	N.D.
Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia	N.D.
Termorresistentes Aerobios	Ausencia	N.D.
Esporas Aerobios	Ausencia	N.D.
Enterobacterias Lactosa+(coliforme)	Ausencia	N.D.
Clostridium perfringers	Ausencia	N.D.
Bacillus cereus (ufc/g)	Ausencia	N.D.
Mohos y levaduras (ufc/g)	Ausencia	N.D.
Índice de refracción (°Brix)	22,00 ± 0,50	
Sólidos totales (g/100g)	21,00 ± 0,50	
pH	7,20 ± 0,20	

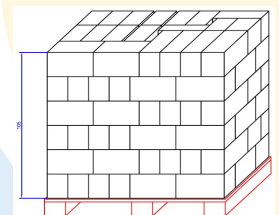
### INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100ml

Valor Energético	617kJ/147kcal (16,9% I.R.)
Grasas	8,0g (14,3% de la I.R.)
de las cuales ác. grasos saturados	3,2g (16,0% de la I.R.)
Hidratos de carbono	0,6g (9,9% de la I.R.)
de los cuales azúcares	0,6g (9,9% de la I.R.)
Proteínas	12,5g (25,0% de la I.R.)
Sal	0,2g (3,3% de la I.R.)

R 1169/2011 SOBRE IAC INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR  
IR INGESTA DE REFERENCIA DE UN ADULTO MEDIO (8400KJ/2000KCAL)  
VRN VALOR DE REFERENCIA DE NUTRIENTES

### ENVASES Y EMBALAJES

Envases de 1 kg. Sistema Tetra brik Aseptic, agrupados en 6 kg, en la caja de cartón y en europalets (1,2 x 0,8 m) con 120 cajas (720 kg) retráctilado con film extensible.



### AUSENCIA DE GLUTEN Y OGM's. DECLARACIÓN ALÉRGENOS

El huevo de gallina (*gallus gallus*), no contiene gluten. Certificada su ausencia con una sensibilidad de 10 ppm ó 0,001% de gluten.

Libre de OGM's, de conformidad con lo estipulado en los Reglamentos (CE) n° 1830/2003 y 1829/2003. Excluido del campo de aplicación del Reglamento (CE) 1829/03 y por lo tanto de las reglas de etiquetado.

Según el RD 2220/2004, el huevo de gallina (*gallus gallus*), aparece en la relación de alérgenos del Anexo V. En las instalaciones dónde se procesa este producto, solo y únicamente se transforman huevos y productos a base de huevo, excluyéndose, por tanto, todos los otros alérgenos que figuran también en el mencionado Anexo.

Ingrediente: Huevos y derivados

No contiene como ingrediente ni trazas de:

Gluten, Crustáceos y derivados, Pescado y derivados, Cacahuets, Soja y productos a base de soja, Leche y derivados (inc. lactosa), Frutos de cáscara (frutos secos), Apio, Mostaza, Anhídrido sulfuroso y sulfitos, Altramuces y derivados, ni Moluscos y derivados.