

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Fecha: 2023-10-26 Pág. 1 of 7
	Yema líquida pasteurizada Pascual	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los ovoproductos se definen como "los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados" (definición dada en el Reglamento (CE) nº 853-2004).

Fabricado para: CALIDAD PASCUAL, S.A.U.; Carretera de Palencia s/n; 09400- ARANDA DE DUERO (Burgos); SPAIN.

Fabricado por: AGOTZAINA S.L. para CALIDAD PASCUAL S.A.U., en Ctra. de Madrid-Irún km 156, 09400 Aranda de Duero (Burgos).

Registros Sanitarios:

- CALIDAD PASCUAL S.A.U.: 15.00220/BU
- AGOTZAINA S.L.: 14.00145/BU

Denominación Legal: Yema líquida pasteurizada

INGREDIENTES E INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Ingredientes: Yema procedente de **huevos** de gallina. **Alergenos en negrita.**

VALORES NUTRICIONALES	POr 100 g	
	Cantidad	% IR ⁽¹⁾
VALOR ENERGÉTICO	1252 kJ 302 kcal.	15
GRASAS De las cuales SATURADAS	26 g 8.9 g	37
CARBOHIDRATOS De los cuales AZÚCARES	0.9 g 0.9 g	0
PROTEINAS	15 g	30
SAL	0.27 g	5

IR (*): Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS:

pH:	6,2 - 7,1	pH unidades
°Brix:	40 - 43	°Bx (a 20°C)
Densidad:	1028 - 1032	g/l

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Fecha: 2023-10-26 Pág. 2 of 7
	Yema líquida pasteurizada Pascual	

Partículas: <100 mg/kg

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetros	Valor
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Ausencia en 25 g (n=5; c=0; m=M)
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/25g)	Final de fabricación: Ausencia en 25 g (n=5; c=0; m=M), Final Vida útil: n=5; c=0; m=M= 100 ufc/g
Aerobios Totales (ufc/g)	Final de fabricación: <500, Final Vida útil: <2000
<i>B. Cereus</i> (ufc/g)	Final Vida útil: <100
Enterobacterias (ufc/g)	Ausencia
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	Ausencia
<i>S. Aureus</i> (ufc/g)	Ausencia
Mohos y levaduras (ufc/g)	Final Vida útil: <10

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetros	Valor
Olor y Sabor	Característico
Color	Característico

DECLARACIONES ADICIONALES

- Presencia de SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS conforme al Anexo II del RE 1169/2011:

Contiene gluten	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	SÍ
Pescados y derivados	NO
Cacahuetes	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y derivados (incluida lactose)	NO
Frutos de cáscara (frutos secos)	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Sésamo	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Libre de OGM's (Organismos Genéticamente Modificados) en cumplimiento de la normativa vigente en la U.E.
 Este producto NO HA SIDO IRRADIADO.

VIDA COMERCIAL

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Fecha: 2023-10-26 Pág. 3 of 7
	Yema líquida pasteurizada Pascual	

Desde el día de fabricación (Vida útil): **42 días**.

Vida Secundaria:

Formatos de 1 kg y 10 kg:

- Huevo y Clara

Una vez abierto, conservar entre 0°C y 4°C y consumir en un periodo máximo (antes) de tres días.

- Yema

Una vez abierto, conservar entre 0°C y 4°C y consumir el mismo día de apertura.

Para los formatos de 1000 kg:

- Huevo y Clara

Una vez abierto el envase, conservar entre 0°C y 4°C y realizar su consumo antes de 3 días.

Se requiere unas prácticas de manejo higiénicas para la correcta conservación del producto.

- Yema

Una vez abierto el envase, conservar entre 0°C y 4°C y realizar su consumo en 24 horas.

Se requiere unas prácticas de manejo higiénicas para la correcta conservación del producto.

PRESENTACION COMERCIAL

FORMATO BRIK 1kg:

Huevo líquido pasteurizado	966 ml/1kg
Yema líquida pasteurizada	973 ml/1kg
Clara líquida pasteurizada	962 ml/1kg

Unidades de venta: **Brik 1 kg** envase individual

Acondicionamiento: Agrupación: **caja 6x1 envase individual**.

Palé: 120 cajas (20 caja/capa x 6 capas) con film estirable.

FORMATO BAG-IN-BOX 10 kg:

Huevo líquido pasteurizado	9.66 l/10 kg
Yema líquida pasteurizada	9.73 l/10 kg
Clara líquida pasteurizada	9.62 l/10kg

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Fecha: 2023-10-26 Pág. 4 of 7
	Yema líquida pasteurizada Pascual	

Unidad de venta **Bag-in-box** 10 kg con tapón.

Acondicionamiento: Agrupación: **caja Bag in Box 10 kg**

Pallet: 80 cajas (20 cajas/capa x 4 capas) con cartón separador a la mitad del pallet, con film estirable.

FORMATO TETRAPRISMA 330 ml:

Clara líquida pasteurizada **330ml**

Huevo líquido pasteurizado **330ml**

Unidades de venta: **Tetra prisma 330 ml** envase individual

Acondicionamiento: **caja 12x1 envase individual.**

Pallet **Cajas de 12 tetraprismas individuales de 330 ml**

160 cajas (20 cajas/capa x 8 capas) con film estirable.

Esquema de paletizado:

FORMATO 1000 kg:

Huevo líquido pasteurizado **966 l/1000 Kg**

Yema líquida pasteurizada **973 l/1000 Kg**

Clara líquida pasteurizada **962 l/1000 Kg**

Unidad de venta: Envase de 1000 kg.

Acondicionamiento: Agrupación: **contenedor de plástico de 1 envase** (Envase retornable)

IDENTIFICACION DE LOTE

FORMATO BRIK 1 kg y 330 ml

Envase individual: **Brik 1 kg y brik 330 ml**

- Impresión realizada en el área reservada para ello en la parte superior del brik.

DD/XX/AA:

DD: Día **XX:** Mes **AA:** Año de fecha de caducidad

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Fecha: 2023-10-26 Pág. 5 of 7
	Yema líquida pasteurizada Pascual	

EDDDAA HH:MM T OOOOO

E: Máquina envasadora

DDD: Día natural de envasado (Día juliano)

AA: Dos últimos dígitos del año de envasado

T: Tanque de procedencia.

HH: Hora de envasado.

MM: Minuto de envasado.

OOOOO: Número ordinal creciente (5 dígitos).

Envase secundario: Caja 6x1 kg y Caja 12x330 ml

- La caja no lleva impreso la identificación del lote, ya que a través de una ventana en la parte superior podemos ver la codificación del lote que llevan el brik.

PALLET:

- Impreso en una etiqueta adherida al pallet, llevará los siguientes datos:
Nombre del producto y código de referencia, caducidad, lote, cantidad de producto por pallet, nº de pallet, código de barras.

FORMATO BAG IN BOX 10 kg:

Envase individual: Bolsa 10 kg

- Impresión realizada directamente en la bolsa

DD/XX/AA:

DD: Día **XX:** Mes **AA:** Año de fecha de caducidad

E DDDAA HH:MM T OOOO

E: Máquina envasadora (Máquina 3 se indicará con el número 3 y máquina 4 se indicará con el número 4)

DDD: Día natural de envasado (Día juliano)

AA: Dos últimos dígitos del año de envasado

T: Tanque de procedencia.

HH: Hora de envasado.

MM: Minuto de envasado.

OOOOO: Número ordinal creciente (4 dígitos).

Envase secundario: Caja Bag in Box 10 kg

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Fecha: 2023-10-26 Pág. 6 of 7
	Yema líquida pasteurizada Pascual	

- Impresión realizada en el área reservada para ello en la parte superior de la caja.

DD/XX/AA:	DD: Día XX: Mes AA: Año de fecha de caducidad
E DDDAA HH:MM T OOOO	E: Máquina. (Número 2 ya que solo existe una encajadora independientemente de que la bolsa venga de la envasadora 3 o 4)
	DDD: Día natural de envasado (Día juliano)
	AA: Dos últimos dígitos del año de envasado
	T: Tanque de procedencia.
	HH: Hora de envasado.
	MM: Minuto de envasado.
	OOOO: Número ordinal creciente (4 dígitos).

PALLET:

- Impreso en una etiqueta adherida al pallet, llevará los siguientes datos:
Nombre del producto y código de referencia, caducidad, lote, cantidad de producto por pallet, nº de pallet, código de barras.

FORMATO 1000 kg.

Los envases llevan una pegatina con la dirección de la empresa y el sello oval con los datos del país, número de autorización sanitaria y las siglas CE.

EDDDAA	E: Máquina envasadora
	DDD: Día natural de envasado (Día juliano)
	AA: Dos últimos dígitos del año de envasado
DD/XX/AA:	DD: Día XX: Mes AA: Año de consumo preferente.
OO:	OO: Número de orden.
	Destino:
	Tipo de producto:

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Fecha: 2023-10-26 Pág. 7 of 7
	Yema líquida pasteurizada Pascual	

La temperatura de transporte debe hacerse entre 0°C y 4 °C.

La conservación debe hacerse a una temperatura de 0°C a 4 °C, ya que a temperaturas mayores se reduce significativamente la vida útil del producto e incumple la legislación.

Se recomienda no congelar.

No apilar los palés directamente uno sobre otro, ni colocar otras cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

Uso esperado o inadecuado: estos productos se utilizan para preparaciones culinarias: helados, repostería...o en el caso de la clara de huevo, como aporte de proteínas para deportistas.

Grupos poblacionales de riesgo: En general, son productos de gran consumo, dirigidos a todo el público de cualquier edad a excepción de aquellas personas que presentan alergia a las proteínas del huevo.

Además de lo establecido en la legislación en materia de etiquetado, tanto los envases como la publicidad se complementan con las indicaciones de composición, condiciones de conservación etc. que pueden originar un mejor conocimiento y uso por parte del consumidor.

EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, ESTE PRODUCTO CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE EUROPEA Y ESPAÑOLA

Todos los ingredientes utilizados, en las dosis mencionadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Están disponibles fichas técnicas de todos los ingredientes incluyendo sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes como metales pesados, micotoxinas, OGM y pesticidas. Además, todos los materiales de envasado en contacto con los alimentos están certificados como aptos para uso alimentario.



Calidad Pascual, S.A.U.
CIF A-09-006172
Carretera de Palencia, s/n
09400 Aranda de Duero.
Burgos. España.