

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Marca	DOVO
Produto / Producto	PT – Gema líquida pasteurizada ES – Yema líquida pasteurizada
Aplicações / Aplicaciones	PT – Produto apto para Pastelaria, Catering, Hotelaria, canal Horeca, Indústria e/ou consumidor final, excepto 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 – Produto lote standard, utilizando matéria-prima com gema de cor ≥ 12 (escala de Roche) ES – Producto lote standard, utilizando materia prima con yema de color ≥ 12 (escala de Roche)
Ingredientes	PT – Gema de ovo de galinha ES – Yema de huevo de gallina
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: 8x1kg (tetra pak): embalagem compósita agrupada em caixa de cartão BIB: 10 e 20 kg: bolsa de alumínio em caixa de cartão ES – Caja: 8x1kg (tetra pak): envase compuesto agrupado en cajas de cartón BIB: 10 e 20 kg: bolsa de aluminio en caja de cartón
Validade / Caducidad	PT – Tetra pak: 42 dias BIB: 35 dias ES – Tetra pak: 42 días BIB: 35 días
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* ; (*) ou equivalente em função da evolução legislativa / o equivalente en función de la evolución legislativa;

ALERGÉNEOS / ALÉRGENOS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico	Líquido viscoso / Líquido viscoso
Cor / Color	Alaranjado / Anaranjado
Odor / Olor	Característico / Característico
Sabor	Característico / Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

°Brix (20 °C)	$43,5 \leq \text{°Brix} \leq 44,5$
Ex. Seco	$43,5 \leq \text{ES} \leq 44,5$
pH	$6,2 \leq \text{pH} \leq 6,5$
Ácido Láctico/ Ácido Lático	< 1g/ kg matéria seca

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

Energia/ Valor energético	1245 kJ 300 kcal
Lípidos / Grasas	26g $\pm$ 1g
dos quais saturados / de los cuales saturadas	8,5g $\pm$ 0,5g
Hidratos de Carbono	1,2g $\pm$ 0,5g
dos quais açúcares / de los cuales azúcares	<0,5g
Proteínas	15g $\pm$ 1g
Sal	0,2g $\pm$ 0,05g

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/ml	----
Coliformes Totais (Coli ID)	≤ 10 UFC/ml	----
Salmonella (Mini Vidas)	Ausência/ 25ml	Ausência/ 25ml
Enterobactérias totais (VRBG) / Enterobacterias totales (VRVG)	≤ 10 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
Escherichia coli (Coli ID)	≤ 1 UFC/ml	---

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGMs)

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGMs)

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

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

MODO DE PREPARACIÓN O UTILIZACIÓN

PT – Conversão gema líquida / Ovo casca: 1 kg de gema corresponde a 60 gemas 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). Não se recomenda a congelação do produto.

Conselhos de conservação: Dado tratar-se de um produto natural, sem adição de conservantes, é importante ser conservado entre 0 e 4 °C. Deve ser garantida uma eficaz rotação de stocks.

ES – Conversión yema líquido / huevo cascara: 1 kg de yema corresponde a 60 yemas clase M.

Consejos de utilización: En algunas aplicaciones el producto tiene un mejor rendimiento si lo dejamos a temperatura ambiente durante algunos momentos (garantizando las Buenas Prácticas de Fabricación). No se recomienda la congelación del producto.

Consejos de conservación: Al tratarse de un producto natural, sin conservantes añadidos, es importante que su conservación se realice entre 0°C y 4 °C. Debe ser garantizada una eficaz rotación de stocks.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PARÂMETRO	8x1kg	10kg	20kg
Uni. (CxLxA) / Uni. (LxLxA)	95x63xx168	225x190x265	260x237x405
Peso Líquido/Neto Bruto	1 kg 1,03 kg	10 kg 10,3 kg	20 kg 20,8 kg
EAN 13	560 4550 120 147	560 4550 120 017	560 4550 120 024
Caixa (CxLxA) / Caja (LxLxA)	270x205x175	----	----
Peso Líquido/Neto Bruto	8 kg 8,36 kg	----	----
ITF 14 / DUN 14	1560 4550 120 144	0560 4550 120 017	0560 4550 120 024
Caixas Camada / Cajas Nivel	17	20	15
Camada Palete / Niveles Palet	6	4	3
Caixas Palete / Cajas Palet	102	80	45
Uni. Palete / Uni Palet	816	80	45
Palete (CxLxA) / Palet (LxLxA)	1200x800x1250	1200x800x1300	1200x800x1370
Peso Líquido/Neto Bruto	816 kg 874 kg	800 kg 852 kg	900 kg 957 kg

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;
Rua Pedro Álvares Cabral, nº15
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 Baíña – Mieres (Asturias)
ESPANHA
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