

DESCRIPÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Marca	DOVO
Produto / Producto	PT – Ovo inteiro cozido e desprovido de casca ES – Huevo entero cocido y sin cascara
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 Standard – Proveniente de Ovos de Galinha com casca, classe M (53 a 63g) ES – Producto Standard – Proveniente de Huevo de gallina, clase M (53 a 63g)
Ingredientes	PT – Ovos frescos de galinha (classe M), salmoura (água, sal, reguladores de acidez: ácido cítrico, ácido acético) ES – Huevos frescos de gallina (clase M), salmuera (agua, sal, regulador de acidez: ácido cítrico, ácido acético)
Conservação e transporte / Conservación y transporte	PT – Manter entre 0 °C e 4 °C ES – Mantener entre 0 °C e 4 °C
Unidades de venda (kg) / Unidades de venta (kg)	PT – Balde : 24, 70 e 140 ovos. Embalagem rígida em plástico alimentar hermeticamente fechada. ES – Cubo : 24, 70 y 140 huevos. Embalaje en plástico alimentar herméticamente fechada.
Validade / Caducidad	PT – 60 dias ES – 60 dias
Validade (após abertura) (entre 0°C e 4°C) Caducidad (después de abierto)(entre 0°C y 4°C)	PT – 15 dias ES – 15 dias
Legislação específica / Legislación específica	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	
Estado Físico	Sólido / Solido
Cor / Color	Clara branca/gema amarela Clara blanca / yema amarillo
Odor / Olor	Característico
Sabor	Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
---	---

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100G) / INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)	
Energia / Valor energético	569 kJ / 136 kcal
Lípidos / Grasas	8,4g ± 0,5g
dos quais saturados / de las cuales saturadas	3,5g ± 0,5g
Hidratos de Carbono	2,2g ± 0,5g
dos quais açúcares / de los cuales azúcares	<0,5g
Proteínas	12,5g ± 0,5g
Sal	0,75g +/- 0,05g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	REQUISITOS APÓS PRODUÇÃO/ REQUISITOS DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN	REQUISITOS FINAL VALIDADE (CRITÉRIOS LEGAIS) / REQUISITOS FINAL CADUCIDAD (CRITERIOS LEGALES)
Mesófilos a 30°C (PCA)	$\leq 2,0 \times 10^3$ 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; Pode conter resíduos de casca.

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; Puede contener residuos de cáscara.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PARÂMETRO / PARÁMETRO	BALDE 24UN	BALDE 70UN	BALDE 140UN
Uni. (CxLxA) / Uds. (LxLxA)	170x170x155	222x222x200	265x265x255
Peso Líquido / Neto Bruto	≈2,26 kg ≈2,35 kg	≈5,4 kg ≈5,6 kg	≈11,1 kg ≈11,5 kg
EAN 13	560 4550 300 112	560 4550 005 017	843 6533 590 008
Caixa (CxLxA) / Caja (LxLxA)	----	----	----
Peso Líquido/ Neto Bruto	----	----	----
ITF 14 / DUN 14	0560 4550 300 112	0560 4550 005 017	0843 6533 590 008
Caixas Camada / Cajas Manto	32	18	13
Camada Paleta / Manto Pallet	7	6	5
Caixas Paleta / Cajas Pallet	200	108	65
Uni. Paleta / Uds Pallet	200	108	65
Paleta (CxLxA) / Pallet (LxLxA)	1200x800x1285	1200x800x1350	1200x800x1425
Peso Líquido/Neto Bruto	≈452 kg ≈495 kg	≈584 kg ≈628 kg	≈721,5 kg ≈772 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. | DDO-DERIVADOS DE OVOS LDA

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

OVOFOODS, S.A

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

PT
BOV-04
CE

ES
14.02770/O
CE