	Ficha Técnica		Reg. Sanidad 1401254 / V	
	YEMA LIQUIDA PASTEURIZADA		13/03/2019	Pág. 1/2
			Revisión: 2019	

1- INGREDIENTES

Ingredientes y equipos empleados para la producción de Yema Líquida Pasteurizada:

- Huevos Frescos de gallina.
- Yema separada por máquinas cascadoras automáticas y pasteurizada.
- Aditivos: Conservante E-202

2- ESPECIFICACIONES

2.1-FISICO-QUÍMICAS

- Materia seca	min.: 41,5%
- Proteína:	min. : 12.5%
- Grasas	min.: 23% (de las cuales saturadas 8.4%)
- Hidratos de Carbono	<0.5% (de los cuales azúcares <0.5%)
- Valor Energético	1126 kJ (272 Kcal)
- pH:	6.2 – 6.8
-Sal	0.3%

2.2- FUNCIONALES Y ORGANOLÉPTICAS

- **Producto Pasteurizado:** Color, olor y sabor: Normales, típicos de la yema

2.3-MICROBIOLÓGICAS

Cada lote de producto es sometido a control microbiológico de modo que se garantice la máxima seguridad sanitaria del producto.

- Bacterias aerobias mesófilas: < 1*10⁵ ufc/ g
- Entero bacteriáceas: <1*10² ufc/ g
- Salmonella: Ausencia en 25 g


3- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN y VIDA ÚTIL

Durante el almacenamiento el producto debe mantenerse en refrigeración a temperaturas comprendidas entre 0 y 4 °C

La Vida útil del producto es de 30 días desde la fecha de fabricación, una vez abierto 4 días horas a temperaturas de 0-4 °C

4- CONDICIONES DE TRANSPORTE

El transporte del producto hasta su punto de consumo se realiza en vehículos con equipos de Frío, a temperaturas siempre entre 0 y 4 °C.

	Ficha Técnica		Reg. Sanidad 1401254 / V	
	YEMA LIQUIDA PASTEURIZADA		10/01/2018	Pág. 2/2
			Revisión: 8	

5- PRESENTACIÓN y ENVASADO

- Garrafa no retornable de plástico alimentario de 5 litros
- Botella no retornable de plástico alimentario de 1 litro

6-IDENTIFICACION LOTE Y CADUCIDAD

Lote: La asignación del número de lote se realiza con la palabra LOTE, seguida de un número de 4 cifras que se indicará como ADDD donde A es dígito final del año en curso y DDD el día correlativo del año desde el 001 hasta el 365.

La caducidad se indica mediante la fecha como DD/MM/AAAA

8-ALÉRGENOS Y OMGs

- La Yema Líquida Pasteurizada es ingrediente alérgeno según la Directiva 1169/2011/CE
- No contiene otros alérgenos de acuerdo al anexo III de la mencionada Directiva
- No procede OMG
- No contiene gluten