

MARYPER - PRODUCTOS DE HUEVO

FICHA TECNICA OVOCHEF - HUEVO ENTERO EN POLVO DESHIDRATADO 150 GRAMOS



Registro sanitario: 14.01079/MU

Descripción: Cómodo, práctico, limpio y sobre todo seguro.

Caducidad larga duración: 18 meses sin refrigeración.

Sin salmonella: El proceso de pasteurización garantiza la no salmonella del producto.

Cómodo: Completar con agua, agitar y listo.

Ingredientes: Huevo entero de gallina desecado y anti-apelmazante E-554.

Características organolépticas: Polvo fino de color amarillo/pálido/anaranjado con olor y sabor característicos del producto y ausencia de olores y sabores extraños

Características microbiológicas:

- Recuento total aerobios:

100.000 UFC / gramo máximo

- Entero bacterias: 100 UFC / gramo máximo

- Salmonella (25 gramos) / Escherichia coli: Ausencia / Ausencia

- Estafilococos áureos: Ausencia / gramo

Características físico químicas

- Humedad / Cenizas: 4 % máximo / 4 % máximo

- Grasa / Proteínas / Colesterol: 40% / 42 % mínimo / 1,48 – 1,65 %

Tipo de embalaje: Botellas con 150 gramos para reconstituir en 1 litro.

Modo de empleo: Añadir tres cuartas partes de agua y agitar hasta disolver el producto. Posteriormente añadir agua hasta la señal y agitar para lograr la completa reconstitución del producto

Almacenaje: Mantener a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco

Premios: Medalla de Plata 2.015 "Dupont Awards for Packaging Innovation" U.S.A.

Logística:

6 Botellas por caja
200 Cajas por pallet



www.seaportsl.com