



ovopak®

A L V A R E Z C A M A C H O

PLANTA DE PASTERIZACIÓN

EXTRACTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CLARA DE HUEVO

LIQUIDA, HOMOGENEIZADA PASTEURIZADA

TBA 1 KG

APROBADO:

15.12.2008

REVISADO:

12.12.2008

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Clara de huevo en estado líquido, procedente de huevos extra frescos de categoría A (cámara aire ≤ 4 mm y ≤ 9 días desde fecha de puesta. S/ Reglamento citado más adelante) de gallinas (*gallus gallus*) alimentadas con materias primas de primera calidad y origen vegetal.

Obtenido en máquinas rompedoras-separadoras automáticas, por la separación y eliminación de las cáscaras y el desligamiento de las yemas. Sometido posteriormente a

filtración, enfriamiento, homogeneización, pasteurización envasado directo y aséptico en envases de 1 kg (brik), agrupados en 6 kg. y en palets con 720 kg cada uno.

Con color, olor y sabor normales, típicos de la clara de huevos frescos.

Sin colorantes, conservantes u otros aditivos añadidos, etc., y exento de otras materias extrañas.

Características Físico-Químicas:

Proteínas (g/100g)	9,80 \pm 0,20
Índice de refracción ($^{\circ}$ Brix)	15,30 \pm 0,30
ph	8,95 \pm 0,35

Rgto(CE)n° 1441/2007

Características Microbiológicas:

Salmonella (ufc/25g)	Ausencia	Ausencia
Enterobacteriaceas (ufc/g)	Ausencia	≤ 100
Aerobios mesófilos (ufc/g)	Ausencia	N.D.
Staphylococcus aureus (ufc/5g)	Ausencia	N.D.
Shigella (ufc/g)	Ausencia	N.D.
Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia	N.D.
Mohos y Levaduras (ufc/g)	Ausencia	N.D.

Características Organolépticas:

Color	Característico. Ausencia de colores extraños.
Olor	Característico. Ausencia de olores extraños.
Sabor	Característico. Ausencia de sabores extraños.

2. ENVASE Y EMBALAJE.

Envases asépticos de 1 kg (brik), agrupados en 6 kg y en europalets con 720 kg cada uno.

3. CADUCIDAD, CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO.

- 49 días desde su fabricación y envasado, manteniéndolo constantemente a temperatura controlada entre 0 y +4 $^{\circ}$ C (muy importante).
- Ver fecha de consumo preferente en la parte superior del envase.
- Agitar antes de usar.
- Una vez abierto, consumir rápidamente.
- Para conseguir una mayor capacidad de emulsión y oxigenación, dejar que la cantidad de producto a usar adquiera la temperatura ambiente y posteriormente, bata la Clara de Huevo Líquida.

4. NORMATIVA LEGAL APLICABLE.

Las instalaciones, producción, comercialización y control de Calidad se ajustarán en todo momento a las normativas Legales que les sean aplicables. Muy especialmente, el producto cumplirá con lo establecido en:

- El Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- El Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- El Reglamento (CE) n° 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

MUY IMPORTANTE

Conservar entre
0 $^{\circ}$ y + 4 $^{\circ}$ C

EMISOR
ALVAREZ CAMACHO S.L.
PLANTA DE PASTERIZACIÓN DE HUEVOS
CL ENRIQUE CAMACHO CARRASCO, 48
41620 MARCHENA (SEVILLA)

ES-14.01436/SE
CE

EXTRACTO DE ETP / 40 / 050 / REV.1

DIFUSION COMERCIAL • PÁG. 1 DE 1