



PLUMBERIA

YEMA DE HUEVO LÍQUIDA AZUCARADA PASTEURIZADA

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Ingredientes: 50 % de yema de huevo y 50 % de azúcar.

Aplicación: este producto se recomienda para la preparación de helados, galletas, crema inglesa y crema pastelera.



Lo mejor del huevo

Análisis	Características	Método	Valor
Físicas	Color	Apariencia	Amarillo a naranja
	Aspecto	Visual	Líquido viscoso
Químicos	pH	pH-metro	6,3 ± 0,3
	Materia seca	Dsecación a 103 °C (5 h mín.)	73 ± 2
	AW	Rotronic con sensor	0,85 ± 0,02
Bacteriológicos (1) Criterio de higiene, (2) Criterio de seguridad - Según el Reglamento europeo 2073/2005 y su posterior modificación (relativo a los criterios aplicables a los productos alimenticios)	Flora aeróbica mesófila / g	NF EN ISO 4833	≤ 5 000 (tolerancia ≤ 10 000)
	Enterobacterias (1) / g	V 08-054	≤ 10
	Salmonelas (2) /25 g	PCR	No detectada
	Listeria (2) /25 g	PCR	No detectada
	Levaduras/hongos /g	NF ISO 7954	≤100
Valores nutricionales calculados a partir de los datos bibliográficos de <i>Egg Science & Technology</i> , 4.ª edición - por cada 100 g de producto	Valor energético (kcal/kJ)		356,5 / 1490,2
	Grasas (%) De los cuales, ácidos grasos saturados (%)		13,8 4,58
	Proteínas (%)		7,5
	Hidratos de carbono (%) De los cuales azúcares (%)		50,3 50,3
	Sal (%)	Sodio x 2,5	0,09

Fábrica y domicilio social:

7 avenue Victor Hugo 86450
PLEUMARTIN

☎ : (+33) 5 49 86 50 21

☎ : (+33) 5 49 86 53 67

FR 86.193.001 CE

Fábrica de Liot Annezin:

ZI B - Boulevard de la République
62232 ANNEZIN

☎ : (+33)321645880

☎ : (+33) 3 21 01 32 58

FR 62.035.020 CE

REGLAMENTACIÓN Y RECOMENDACIÓN

- Producto de huevo tratado térmicamente
- Obtenido a partir de huevos de gallina procedentes de la UE
- Conforme a los Reglamentos comunitarios 178/2002 (seguridad alimentaria), 852/2004, 853/2004 (higiene alimentaria), 598/2008 y 589/2008 (comercialización de huevos), el Reglamento (UE) 2017/625, y sus modificaciones posteriores
- Puede provocar alergias debido a la presencia de huevos
- Sin tratamiento ionizante y no sujeto al etiquetado de OMG según el Reglamento 1829/2003 y la recomendación del 19/07/07 (EFSA)
- Cumple con la normativa europea vigente en materia de plaguicidas, dioxinas, dioxinas similares a los PCB e inhibidores del crecimiento
- Apto para una alimentación vegetariana y halal

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ENVASES

- Transporte a temperatura ambiente. Almacenamiento a temperatura ambiente (preferiblemente entre 5 y 25 °C)

BAG IN BOX: Una vez abierto, volver a cerrarlo cuidadosamente y conservarlo entre 0 y 4 °C durante 24 a 48 h

CONTENEDOR: Una vez abierto, conservar entre 0 y 4 °C durante 2 semanas, siempre que se desinfecte la válvula de trasiego. No abrir el tapón de llenado hasta que haya finalizado el trasiego.

Los BIB se envasan en atmósfera protectora.

Contáctenos:

info@liot.fr

Encuéntrenos en
www.oeufs-liot.fr

Envasado	Cantidad neta / unidad	Cantidad neta / paquete	Peso neto / palé	Fecha de caducidad	Fecha de vencimiento a recepción	Código de artículo
BAG IN BOX Plástico - Cartón	2 kg	5 x 2 kg	840 kg	1 año	6 meses	JF25211
BAG IN BOX Plástico - Cartón	5 kg	5 kg	875 kg	1 año	6 meses	JF25213
	10 kg	10 kg	960 kg	1 año	6 meses	JF25214
	20 kg	20 kg	900 kg	1 año	6 meses	JF25216
CONTENEDOR Plástico. - Contenedor	1000 kg	1000 kg	1000 kg	6 meses	3 meses	JF25201
	400 kg	400 kg	400 kg	6 meses	3 meses	JF25203

