



Lo mejor del huevo

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) 3 21 64 58 80

☎ : (+33) 321013258
FR 62.035.020 CE

Contáctenos:

infoliot@liot.fr

BELVEDERE YEMA DE HUEVO LIQUIDA

IDE SALE PASTEURIZADA

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Ingredientes: 89 % de yema de huevo y 11 % de sal.

Aplicación: Este producto se recomienda para la elaboración de salsas, mayonesas, platos preparados, embutidos, etc.

Análisis	Características	Método	Valor
Físicas	Color	Aspecto	Amarillo a naranja
	Aspecto	Visual	Líquido viscoso
Productos químicos	pH	pH-metro	6,2 ± 0,3
	Materia seca	Desecación a 103 °C (5 h mín.)	51,5 ± 3
	Sal (%)	Valoración	11,2 ± 0,2
	AW	Rotronic a sensor	0,85 ± 0,02
Bacteriológicos (1) Criterio de higiene, (2) Criterio de seguridad - Según el Reglamento europeo 2073/2005 y enmienda siguiente (en relación con los criterios aplicables en los alimentos)	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 4.^a</i> edición - por cada 100 g de producto	Energía (kcal/kJ)		279 / 1164,4
	Grasas (%)		24,5
	De los cuales, ácidos grasos		8,2
	Proteínas (%)		13,3
	Hidratos de carbono (%)		0,89
	De los cuales azúcares (%)		0,89
	Sal (%)		11

NORMATIVA Y RECOMENDACIONES

- Producto de huevo tratado térmicamente
- Elaborado con 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 Inco 2017/625 y sus modificaciones posteriores
- Alérgeno por 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 desinfeste la válvula de trasiego. No abrir el tapón de llenado hasta que haya finalizado el trasiego. Los BIB se envasan en atmósfera protectora.

R

R Envase	Cantidad neta / unidad	Cantidad neta / paquete	Peso neto / palé	Fecha de caducidad	Fecha de caducidad a recepción	Código de artículo
BAG IN BOX Plástico y cartón	2 kg	5 x 2 kg	840 kg	1 año	6 meses	JF15118
BAG IN BOX Plástico - Cartón	5 kg	5 kg	875 kg	1 año	6 meses	JF15113
	10 kg	10 kg	960 kg	1 año	6 meses	JF15114
	20 kg	20 kg	900 kg	1 año	6 meses	JF15116
CONTENEDOR Contenedor de plástico - Contenedor	1100 kg	1 100 kg	1 100 kg	1 año	6 meses	JF15135

C