

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO F03.04.04**

FECHA: 15/03/2021 REV: 14



<b>Marca:</b> <b>SOLGI</b>	<b>Denominación:</b> <b>YEMA CONFITADA "CONGELACIÓN"</b> Cód. Prod.: 0YEMCON	
<b>Fabricado por:</b> <b>SOLER GIMENO, S.L</b>	<b>RGSEAA:</b> <b>20.36410/V</b>	<b>C.I.F.:</b> <b>B46449948</b>

<b>Presentación:</b> El producto se envasa en cubos de polipropileno, con film termosellado y cerrado con tapa. El peso neto de los cubos es de 0,400 Kg, 5,7 Kg, 7 Kg y 14 kg, se apilan por capas en palet europeo (80x120 cm), altura máxima 100 cm.	<b>Conservación:</b> Conservar en un lugar, limpio, fresco y seco, protegido de la luz y evitando cambios bruscos de temperatura y humedad. (< 25 °C, < 60% Hr)
---	--

**Ingredientes:** Azúcar (*Francia/ Inglaterra/España*), Huevo (*Portugal/España*), Jarabe de glucosa (*España*), Almidón modificado de maíz (*España*), Corrector de acidez: E-334 (*España*), Conservantes: E-202 (*China*) y E-281(*Canadá*) y Colorantes: E-120 y E-160b (*España*).

<b>Modo de empleo:</b> Una vez abierto el envase, retirar del mismo lo que se vaya a consumir en el proceso de fabricación, el resto se debe conservar en refrigeración, cubriendo la superficie del producto con papel parafinado, conservar en refrigeración. <i>Se recuerda hacer uso de las buenas prácticas de higiene y manipulación.</i>	<b>LOTE * :</b> * XXXXXX: FECHA DE FABRICACIÓN (dd/mm/aa) + YY: Nº IDENTIFICACIÓN INTERNO
--	---

<b>Envase:</b> Cubos y tapa de polipropileno, film termosellado de poliester/polipropileno cast.	<b>Vida Útil:</b> Se establece un periodo de 12 meses en la vida útil del producto, indicando (dd mm aa).
--	---

**Población de consumo:** Industrias de pastelería, confitería y afines. No apto para diabéticos y alérgicos al huevo.

**OBSERVACIONES:** Producto sin colorantes azoicos. De fácil aplicación con paletina o manga. Excelente comportamiento durante la congelación, no sufre los fenómenos típicos derivados de la misma como el cuarteamiento y la cristalización de los azúcares, preservando la estructura inicial.

<b>GMO</b>	Los ingredientes enumerados son <b>NO GMO</b> por lo que no precisan la obligatoriedad del etiquetado
------------	---

<b>DECLARACIÓN ETIQUETADO DEL PRODUCTO</b>	Denominación de venta del producto
	Lista de ingredientes
	Cantidad neta
	Fecha de duración mínima
	Condiciones de conservación
	Modo de empleo
	Lote
	Empresa elaboradora
	Declaración alergenicos
	País de origen
R.G.S.E.A.A	

<b>Elaborado:</b> Sonia Bas	<b>Revisado:</b> Juan Gimeno	<b>Aprobado:</b> Gerente: Juan Gimeno
--------------------------------	---------------------------------	--

**Marca:**  
**SOLGI**
**Denominación:**  
**YEMA CONFITADA "CONGELACIÓN" Cód. Prod.: 0YEMCON**
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**
**1 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS**

ANÁLISIS	DESCRIPCIÓN
°Brix (20°C)	55,0 ± 2,0
Ph (20°C)	5,8 ± 0,2
Humedad %	43,0 ± 2,0
Cenizas totales %	<1,0
Aw	0,90 ± 0,06
Viscosidad (cP a 25 °C. 50 s <sup>-1</sup> )	38000 - 45000
Dioxinas, PCB's y furanos (pg EQT PCDD/F-PCB/g de grasa)	Límite máx. 6

**2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

ANÁLISIS	VALOR MÁXIMO
Aerobios mesófilos (ufc/g)	Max. 10000
Mohos y levaduras (ufc/g)	Max. 500
Clostridios sulfito-reductores (ufc/g)	Max.1000
Enterobacterias (ufc/g)	Máx.10
Escherichia coli (ufc/g)	Máx.10
Salmonella spp (ufc/g)	Ausencia 25 g
Listeria monocytogenes (ufc/g)	Ausencia 25 g
Staphylococcus Aureus (ufc/g)	Máx.10

**3 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**

ANÁLISIS	DESCRIPCIÓN
Grasas (g/100g)	2,1
Acidos grasos saturados (g/100g)	0,8
Proteínas (g/100g)	3,6
Hidratos de Carbono (g/100g)	52
Azúcares totales (g/100g)	29
Fibra (g/100g)	<1,0
Sal (g/100g)	0,28
Valor Energético (Kcal/100g)	241
Valor Energético (KJ/100g)	1023

**4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ANÁLISIS	DESCRIPCION
Objetos extraños (plasticos, hilos, piedras, pieles, cortezas,...) (%)	Ausencia
Color	Amarillo huevo
Olor	A huevo, libre de olores extraños.
Sabor	A huevo, dulce al paladar, llibre de sabores extraños.
Aspecto	Pasta homogénea sin sinéresis

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
Sonia Bas	Juan Gimeno	Gerente: Juan Gimeno

**Marca:**
**SOLGI**
**Denominación:**
**YEMA CONFITADA "CONGELACIÓN" Cód. Prod.: 0YEMCON**
**TABLA DE CONTROL DE ALÉRGENOS**

LISTA DE ALÉRGENOS	INGREDIENTES		
	EN PRODUCTO <sup>1</sup>	EN LÍNEA <sup>2</sup>	EN FÁBRICA <sup>3</sup>
Cereales que contengan gluten o derivados <sup>1</sup>			
Crústaceos o derivados			
Huevos o derivados	HUEVO		
Pescados o derivados			
Cacahuets o derivados			CACAHUETE
Soja o derivados		LECITINA DE SOJA (validación limpieza)	SOJA
Leche o derivados (incluida la lactosa)		LECHE FRESCA / LECHE EN POLVO (validación limpieza)	
Frutos de cáscara o derivados <sup>2</sup>			ALMENDRA / NUEZ/ AVELLANA
Apio o derivados			
Mostaza o derivados			
Granos de sésamo o derivados			
Anhídrico sulfuroso y sulfitos <sup>3</sup>			
Altramuces y derivados			
Moluscos y derivados			
Otros			

(\*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas

(\*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados

(\*3) En concentraciones superiores a 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO<sub>2</sub>

1.- Es ingrediente directo del producto

2.- Está presente en nuestras instalaciones y/o comparte línea de fabricación con el producto aunque no es ingrediente del mismo. No existe riesgo de contaminación cruzada, limpieza validada.

3.- Está presente en nuestras instalaciones, aunque no es ingrediente del producto ni comparte línea de producción. No existe riesgo de contaminación cruzada.

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
Sonia Bas	Juan Gimeno	Gerente: Juan Gimeno