

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cod. Origen Cod Credin ESP  
EMC 011121-04 102102

Fecha Versión: 16/11/2012

## CREDIYEMA DURA - Massa d'ovo dura 7 Kg

Fecha Impresión: 07/05/2015

**DESCRIPCIÓN:** Yema de huevo lista para usar en rellenos, cobertura y decoración en pastelería.

**CARACTERÍSTICAS:** Masa espesa de color de yema de huevo

**APLICACIÓN:** Directo del embalaje.

**RECETA BASE >** Usar directamente del balde  
> Después de habierto, proteger con una hoja de papel parafinado

**Datos / Proceso 1:** BRIX a 20°C: 70-74 %

**Datos / Proceso 2:** -

**Datos / Proceso 3:** -

**Datos / Proceso 4:** -

**Fermentación:** -

**Cocción:** -

**Tiempos de cocción:**

### INGREDIENTES:

Yema de huevo  
Azúcar  
Jarabe de glucosa  
Conservante: Acido sórbico

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

**EMBALAJE 1:** Balde de polipropileno de color blanco con película termosellada

**EMBALAJE 2:** Embalaje con atmosfera modificada: nitrógeno y dióxido de carbono

**PESO NETO :** 7 kg

**CADUCIDAD:** 12 meses después de la fecha de fabricación en lugar fresco y seco con embalaje cerrado de origen.

**ALMACENAJE:** Lugar fresco y seco. Preservar de la luz solar. Después de abierto cubrir el balde con papel parafinado sin la tapa.

**TRANSPORTE:** Fresco y seco

Valores nutricionales medios (100 gr producto)	
Energía: (kJ / kcal)	-
Lípidos totales / saturados (gr.):	-
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	-
Proteína (gr.):	-
Fibra dietética (gr.)	-
Sal ( 2,5 x sodio) (gr.)	-
Humedad aprox. (gr. / %)	-

### ALÉRGENOS :

Huevo

### ALÉRGENOS en la línea de producción :

-

### ALÉRGENOS contaminación cruzada :

-

### LEGISLACIÓN:

Este producto está fabricado con materias primas y aditivos seleccionados que cumplen la legislación portuguesa y europea aplicable

### PUREZA OGM's:

Las materias primas son provenientes de cultivos convencionales, no genéticamente modificados conforme con la legislación vigente U.E. 1829 y 1830/2003

### RESULTADO:

Yema de huevo dura cocida con azúcar

-

-

-

-

-

**SFC a 10°C** -

**SFC a 20°C** -

**SFC a 30°C** -

**SFC a 35°C** -

**Elaborado por:**  
D&A

**Aprobado por:**  
Credin POR

**Ref. de Origen:**  
EMC 011121-04

**Versión:** 4  
Copia no controlada  
después de la impresión