



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.
OVOCHEF TORTILLAS (MARYPER PR-003/05)**

Rev.: 00

Fecha: 16/08/05

Página 1 de 3

OVOCHEF TORTILLAS

Composición y formato:

Huevo en polvo desecado por atomización con antiapelmazante E-554 (Máximo 0'5%).

Presentación:

En sobres de 20 grs. de huevo en polvo cada uno y 80 gr de agua. Tres sobres por estuche. 24 estuches por caja. (*ovochef tortillas*: francesa, ajo y perejil, patatas, jamón cocido y diet)

Condiciones de conservación:

Mantener a la temperatura ambiente, no exponiéndole a fuentes de calor, en lugar fresco. La humedad elevada puede empeorar la disolución del huevo en polvo, mantener los sobres antes de su uso en la caja cerrada. La luz puede ocasionar decoloración superficial del huevo en polvo.

Periodo de caducidad:

CONSUMO PREFERENTE: 18 meses a partir de la fecha de fabricación.



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.
OVOCHEF TORTILLAS (MARYPER PR-003/05)**

Rev.: 00

Fecha: 16/08/05

Página 2 de 3

Caraterísticas:

		Francesa	Ajo-Perejil	Patatas	Jamón Cocido	Diet
Composición		Huevo en polvo desecado por atomización, agua osmotizada y antiapelmazante E-554				Albumina de huevo polvo, agua osmotizada y antiapelmazante e-554
			ajo-perejil liofilizado	patata y cebolla desecada	Jamón cocido desecado	
Especificaciones	Valor nutricional por 100 gr.	Valor energético: 104,88 Kcal. Sales minerales: 1-0,8 % Grasa: 8-8,8 % Proteínas: 8,2-8,6 % Carbohidratos: 0,01-0,03 %	Valor energético: 99,37 Kcal. Sales minerales: 0,1-0,5 % Grasa: 6,9-7,1% Proteínas: 7,8-8% Carbohidratos: 1,3-1,4%	Valor energético: 126 Kcal. Sales minerales: 0,05-0,1% Grasa: 5-5,4% Proteínas: 6,7-6,9% Carbohidratos: 12,5-13,5%	Valor energético: 111 Kcal. Sales minerales: 0,6-1% Grasa: 8-8,3% Proteínas: 11,2-11,6% Carbohidratos: 0,3-0,5%	Valor energético: 48 Kcal. Sales minerales: 0,8-1% Proteínas: 11,5-12,5% Carbohidratos: 0,05-0,15%
	Características microbiológicas	Recuento total aerobios/gr.:25.000 gr.max. Enterobacterias/gr.: 10 /gr.max. Salmonela en 50 grs: Ausencia S. Aureus/gr: Ausencia				
	Características organolepticas	Ausencia de olores extraños.				Color blanco, cremoso. Ausencia de olores y sabores extraños



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.
OVOCHEF TORTILLAS (MARYPER PR-003/05)**

Rev.: 00

Fecha: 16/08/05

Página 3 de 3

Modo de empleo:

1. Presionar enérgicamente hasta romper la membrana central. 2. agitar hasta que el huevo quede homogeneizado. 3. Abrir por la pestaña, añadir sal al gusto y verter en la sartén.

Condiciones de servicio:

En Europalet retractilado enviado por agencia de transporte en un plazo máximo de 10 días.

Ficha logística –OVOCHEF TORTILLAS-

PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALET	
CODIGO DE PRODUCTO	85503	UNIDADES / CAJA	24	CAJAS / PALET	60
CODIGO E.A.N.	8413312855336	PESO CAJA	9.10 Kilogramos	CAJAS / CAPA	6
PESO NETO	315 Gramos	(A) ALTO	16.7 Centímetros	CAPAS / PALET	10
PESO BRUTO	357 Gramos	(B) LARGO ó ANCHO	49.2 Centímetros	PESO BRUTO	534 Kilogramos
(A) ALTO	16.2 Centímetros	(C) FONDO	29.4 Centímetros	ALTURA	185.5 Centímetros
(B) LARGO O ANCHO	16.1 Centímetros			PALET	EURO (80 x 120 cm.)
(C) FONDO	7 Centímetros				
					