



FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.  
YEMA LÍQUIDA PASTEURIZADA (MARYPER PR-004/02)

Rev.: 01

Fecha: 14/04/05

Página 1 de 2

## **YEMA LIQUIDA PASTEURIZADA**

Producto obtenido a partir de la yema de huevo de gallina, líquida, homogeneizada y pasteurizada, una vez eliminadas la cáscara y membranas, que podrán ser completados por otros productos alimenticios o aditivos y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios para el consumo humano.

### Composición y formato

- **CONTENEDORES:** 100% Yema de huevo de gallina pasteurizada en contenedores de acero inoxidable de 500 y 1000 litros. Boca de salida NW-50 y en garrafas de 25L.
- **BOTELLAS y Bag in Box:** Yema de huevo de gallina pasteurizado, E200(Ác. Sórbico) y E210(Ác. Benzoico) en garrafas de 2L y Bag in Box de 10 L.
- Según el Diario Oficial( N° L 61/16 del 18 – 03 - 95 ) de las Comunidades Europeas la dosis máxima de uso para los productos alimenticios es de 5 gr/l de mezcla de los conservantes antes mencionados. *Las proporciones utilizadas para el huevo líquido pasterizado de Maryper son para el Ác. Sórbico de 1,5 g/l y de Ác. Benzoico de 0,5 g/l, sumando los dos juntos tenemos en total 2 g/l de los 5g/l máximos permitidos.*
- **BAG IN BOX de 10 L y CONTENEDORES Bag in box de 1000 L con armazón de hierro, plástico o cartón:** 100% Yema de huevo de gallina pasteurizada en atmósfera modificada y sin conservante.

### Presentación

Yema líquida.

### Composición química y nutricional

pH -----	6.0 – 7.5
°BRIX a 20°C -----	42 °BRIX mín.
Grasa -----	25 % mín.
Proteínas -----	16.5% mín.

### Características organolépticas

Olor, color y sabor: característicos del producto.

### Características microbiológicas

Recuentos total aerobios (ufc/gr) -----	100.000 ufc/gr
Enterobacterias -----	100 ufc/gr
Salmonella en 25gr -----	Ausencia/25gr
Staphylococos aureus/gr -----	Ausencia/1gr



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.  
YEMA LÍQUIDA PASTEURIZADA (MARYPER PR-004/02)**

Rev.: 01

Fecha: 14/04/05

Página 2 de 2

Otros parámetros microbiológicos

E. coli ----- Ausencia/1gr

Condiciones de conservación

Mantener en refrigeración entre 0 – 4 °C.

Periodo de caducidad

15 días en las condiciones mencionadas anteriormente para los contenedores de acero inoxidable y garrafas de 25 litros, sin conservantes.

21 días en las condiciones mencionadas anteriormente para los Bag in box de 10 L y 1000 L sin conservante y en atmósfera modificada.

30 días para los formatos de 2 litros y Bag in Box de 10 L, con conservante

72 horas una vez abierto el envase en las condiciones de refrigeración y manipulación adecuadas.

Modo de empleo

En función del sistema productivo de cada usuario. Sin necesidad de recomendaciones específicas.

Condiciones del servicio

Camión frigorífico, 0 –4°C. Sin transportar otros productos.