

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
Marca	DOVO
Produto	Ovo inteiro pasteurizado
Aplicações	Pastelaria, <i>Catering</i> , Hotelaria, etc.
Características específicas	Produto Standard
Ingredientes	Ovo de galinha
Conservação e transporte	Manter entre 0 e 4 °C
Unidades de venda (kg)	Caixa: [8x1kg (Tetra Brik) ; 10x1kg (Pure Pak sem tampa); 10x1kg (Pure Pak com tampa); BIB (10kg, 20kg, 250kg, 1000kg (bag-in-box asséptico))]
Validade (entre 0° e 4 °C)	Emb. 1 kg Pure-Pak com e sem tampa: 28 dias Emb. 1kg Tetra Brik: 35 dias Emb. 10 Kg: 35 dias Emb. 20 e 1000 kg: 35 dias
Validade (após abertura)	24 horas
Legislação específica aplicável (diplomas base)	Reg. (CE) 853/2004; Reg. CE 2073/2005; Reg. (CE) 1881/2006; Reg. (CE) 396/2005; Reg. (CE) 852/2004

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico	Líquido
Cor	Amarela alaranjada
Odor	Característico a ovo
Sabor	Característico a ovo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

°Brix (20 °C)	$22,5 \leq \text{Brix} \leq 26,0$
pH	$7,1 \leq \text{pH} \leq 8,2$
Ácido 3-hidroxibutírico	<10 mg/kg matéria seca
Ácido láctico	<1 g/kg matéria seca

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (POR 100G)

Energia	522kJ 125 Kcal
Proteínas	12g
Lípidos	8g
Dos quais saturados	2,5g
Hidratos de Carbono	1g
Dos quais açúcares	0g
Fibra	0g
Sódio	0,15g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALORES APÓS PRODUÇÃO	REQUISITOS EM FINAL VALIDADE (CRITÉRIOS LEGAIS)
Aeróbios Mesófilos Totais a 30°C (PCA)	$\leq 2,0 \times 10^3$ UFC/ml	---
Coliformes Totais (Coli ID)	≤ 10 UFC/ml	---
Salmonela (Mini Vidas)	Ausência/25 ml	Ausência/25 ml
Enterobactérias totais (VRBG)	≤ 10 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml ⁽¹⁾
<i>Escherichia coli</i> (Coli ID)	< 1 UFC/ml	---

⁽¹⁾ Valores à saída de armazém

ALERGÉNEOS

ALERGÉNEO	CONTÉM
Ovos e produtos a base de ovos	X

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

De acordo com os Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este produto não é de origem geneticamente modificada (OGM/GMO).

MODO DE PREPARAÇÃO/UTILIZAÇÃO

CONVERSÃO OVO LÍQUIDO/OVO CASCA: 1 kg de ovos corresponde a 20 ovos classe M.

Conselhos de utilização:

- Em algumas aplicações o produto tem um melhor desempenho se deixado à temperatura ambiente durante alguns momentos (garantindo as Boas Práticas de Fabrico).

- Dado ser um produto já tratado termicamente pode ser conveniente, na confecção de omeletas ou ovos mexidos, utilizar temperaturas ou tempos mais baixos para prevenir a ocorrência de esverdeamento natural.

- Não se recomenda a congelação do produto.

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO: Dado tratar-se de um produto natural, sem adição de conservantes, é importante ser conservado entre 0 e 4 °C. Deve ser garantida uma eficaz rotação de stocks.

ATMOSFERA PROTECTORA: As embalagens bag-in-box de 10,20 e 250 kg têm atmosfera protectora (CO₂).

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

PARÂMETRO	Cx. 10x1 KG PURE PAK	Cx. 8x1 KG TETRA BRIK	Cx. 10 BIB	Cx. 20 BIB	CONT. 250 KG	CONT. 1000 KG
Unidade (CxLxA em mm)	70x70x230	95x63x168	-----	-----	-----	-----
Peso Líquido Bruto	1kg 1,03 kg	1 kg 1,03 kg	-----	-----	-----	-----
Caixa (CxLxA em mm)	380x160x250	270x205x175	225x190x285	260x237x405	809x609x833	1150x1150x1150
Peso Líquido Bruto	10 kg 10,6 kg	8 kg 8,36 kg	10 kg 10,3 kg	20 kg 20,8 kg	250 kg 272kg	1000kg 1095kg
Caixas/Camada	15	17	20	15	----	-----
Camadas/Paleta	5	6	4	3	----	-----
Caixas/Paleta	75	102	80	45	----	-----
Unidades/Paleta	750	816	-----	-----	----	-----
Paleta (CxLxA em mm)	1200x800x1450	1200x800x1250	1200x800x1300	1200x800x1370	----	-----
Peso Líquido Bruto	750 kg 817 kg	816 kg 874 kg	800 kg 852 kg	900 kg 957 kg	-----	-----

REFERÊNCIAS

Dados Nutricionais: Base compilação Deroovo 2007-2010 e Bibliografia associada

PRODUZIDO E COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DE



OVOFOODS, S.A.

Polígono Industrial Vega de Baiña

C/El Pedreru, Parcela 1

33682 Baiña – Mieres (Asturias)

Telef.: 0034985446865

Fax: 0034 985446164/0034 985446866

Email : commandes@derovo.com

www.derovo.com

ES
14.02770/O
CF

DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30, Apartado 1018

3100-354 POMBAL

PORTUGAL

Telef.: +351 236 209 820

Fax +351 236 209 825

Apoio ao cliente: 707 22 22 50

E-mail: geral@derovo.com

www.derovo.com

