



FICHA TECNICA
HUEVOS HUEVO DE AVESTRUZ
CAT - A

REV2

PRESENTACIÓN

<p><u>Designación Legal</u> Huevos Redondo S.L. C^a Caramuel nº 5, 1º B 28003 Madrid NRSEAA: 14.003177/M</p>	
<p><u>Marca del Proveedor</u> GRANJAS REDONDO SL</p>	
<p><u>Posición de la etiqueta</u> Lote y caducidad impreso en la base</p>	
<p><u>Categoría y tamaño</u> Categoría A, Aprox. 11 gr. /unidad.</p>	
<p><u>Descripción del producto envasado, sistema de envasado y presentación</u> HUEVOS FRESCOS, de AVESTRUZ (struthiu camelus) alimentadas con piensos compuestos elaborados con materias primas de primera calidad y origen vegetal., envasados en estuche de CARTON. UNIDADES COMERCIALES: - Caja: 1 Huevo</p>	

CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL Y SERVICIO

<u>Condiciones de conservación:</u>	<u>Vida útil:</u>	<u>Forma de asignar caducidad en etiquetado:</u>	<u>Codificación lote:</u>	<u>Servicio en Plataforma</u>
<p>-SITIO FRESCO Y SECO.</p> <p>-TEMPERATURA ÓPTIMA: 5-20 °C</p> <p>-Refrigerar después de su compra por el consumidor final</p>	<p>90 días DESPUES DE LA PUESTA</p>	<p>90 días desde la fecha de puesta</p>	<p>xxxxxAAA xxxxx- identificador fecha AAA- identificador de nave</p>	<p>A convenir</p>

	FICHA TECNICA HUEVOS HUEVO DE AVESTRUZ CAT - A	REV2
---	---	-------------

<u>PACKAGING</u>	
PALET	ENVASADO
<u>Tipo de Palet:</u> -	<u>Capacidad:</u> 1 huevos de capacidad. Cajita de 1 Unidad.
<u>Unidades por capa:</u> -	<u>Material:</u> Cartón apto para uso alimentario
<u>Alturas:</u> -	ENCAJADO
	<u>Capacidades:</u> - Caja: 1 Huevo
	<u>Material:</u> Cartón

<u>DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DE PRODUCCIÓN</u>
Miraje, estuchado, encajado.

Especificaciones		
MICROBIOLOGÍA	VALORES PERMITIDOS	METODO DETERMINACIÓN
Salmonella interna en huevo y exterior en cascara (ufc/25 g de contenido)	AUSENCIA ufc/ 25gr	PE-LM-AL-12
Staphilococcus aureus	AUSENCIA ufc/gr.	-

Composición nutricional por 100 gramos (sin cáscara)	
Valor energético	117 Kcal.
Grasas	3,19 g.
Hidratos de Carbono	0,00 g.
Proteínas	22,1 g.



FICHA TECNICA
HUEVOS HUEVO DE AVESTRUZ
CAT - A

REV2

USO PREVISTO

Empleados para su uso en fresco en el hogar y en los establecimientos de restauración colectiva y de elaboración de alimentos (restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, repostería, establecimientos de temporada, cocinas centrales, comedores colectivos y cualquier otro establecimiento que elabore y/o sirva comidas) siempre que se cumplan las condiciones del Real Decreto 1254/1991. Entre otras, esta norma obliga a que se caliente el alimento hasta 75 grados centígrados como mínimo en su preparación.

Diferencias importantes en nutrientes entre el huevo de Gallina y el de Avestruz:

Un huevo de Gallina contiene 91 mg de hierro,

Un huevo de Avestruz contiene 111 mg.

Un huevo de gallina contiene 490 mg de magnesio

un huevo de Avestruz contiene 540 mg.

El consumo de huevos de avestruz es una alternativa saludable, baja en colesterol y en calorías y con las proteínas necesarias para el beneficio humano.

POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general, excepto alérgicos al huevo

DATOS DEL PROVEEDOR

<u>Razón Social del comercializador</u>	<u>Datos del clasificador/ envasador</u>	<u>Datos del departamento Comercial</u>
Huevos Redondo S.L. C ^a Caramuel n ^o 5, 1 ^o B 28003 Madrid NRSEAA: 14.003177	NRSEAA: 14.002830/AV	Nombre: Emilio César Redondo Sánchez Cargo: Gerente Teléfono: 920 28 15 85 Correo electrónico: huevosredondo@gmail.com