



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción del producto:

Yema Confitada para decoración y/o elaboración de pastelería.
Ingredientes: Azúcar, huevo pasteurizado, almidón de maíz modificado, conservantes (sorbato potásico y propionato sódico), regulador de acidez (ácido tartárico), colorantes (tartracina y amarillo anaranjado S).

Conservación:

Almacenar en local limpio, fresco y seco, evitando los cambios bruscos de temperatura.

Una vez abierto mantener entre 0° y 4°C.

CAT ESPECIFICACIONS TÈCNiques

Descripció del producte:

Rovell Confitat per decoració i/o elaboració de pastisseria.

Ingredients: Sucre, ou pasteuritzat, midó de blat de moro modificat, conservants (sorbato potàssic i propionat sòdic), regulador d'acidesa (àcid tartàric), colorants (tartracina i groc ataronjat S).

Conservació:

Emmagatzemar en local net, fresc i sec, evitant els canvis bruscs de temperatura.

Un cop obert mantenir entre 0° i 4°C.

Unidad de venta | Unitat de venda

	Dimensiones Dimensions (mm)	Caducidad (meses) Caducitat (mesos)
Cubo Galleda 7,3 Kg	225 x 200 (1)	9 (2)

(1) Ø x alto | Ø x alt

(2) Caducidad antes de la apertura, en local limpio, fresco y seco.
 Caducitat abans de l'obertura, en local net, fresc i sec.



T. 902507187
 F. 902507189
 info@doutec.es
 www.doutec.es



DOUTEC
 d'ou i tecnologia, s.l.

B-43882554
 Partida San Bernabé, s/n
 43590 TORTOSA
 (TARRAGONA)



IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO



Marca	HUEVO HILADO SABOR D'ABANS
Producto	Huevo hilado
Ingredientes	Yema de huevo pasteurizada, huevos, almíbar (agua y azúcar)
Conservación y transporte	Mantener entre 0 y 5°C
Unidad de Venta	Envases: 150g y 1Kg (envases termosellados en atmósfera protectora)
Dimensiones del envase (L x A x Al en mm)	Envase 150g: 160 x 128 x 48 / Envase 1Kg: 320 x 260 x 55
Caducidad	45 días
Legislación aplicable	D. L. n.º 4/90 de 3 de enero Entrada n.º 65/90 de 26 de enero

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	NORMATIVA LEGAL (FINAL DE CADUCIDAD)
Coliformes Totales a 30°C	< 3.000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	< 30 UFC/g
Salmonella	Ausencia/25 g
Esporas de Clostridios sulfito-reductores	< 10 UFC/g
Aerobios Mesófilos Totales a 30°C	< 300 000 UFC/g
Hongos y Levaduras	< . 500 UFC/g
Estafilococos aureus	<. 100 UFC/g

COMERCIALIZADO POR

DOUtec – D'Ou i Tecnología, S.L.

www.doutec.es

Partida Sant Bernabé, s/n

43590 – Tortosa (TARRAGONA)

TEL.: 902507187



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción del producto: Huevo cocido sin cáscara.

Aplicaciones: Adecuado para laminar, decoración de platos, ensaladas, bocadillos (Hostelería, Restaurantes y Catering).

Ingredientes: Huevos frescos de gallina (clase M), salmuera (agua, sal, correctores de acidez: ácido cítrico, ácido acético).

Conservar entre 0° y 4°C.

Unidad de venta | Unitat de venda

	Dimensiones Dimensions (mm)	Caducidad (días) Caducitat (dies)
Cubo Galleda (24 huevos/ous)	170 x 155 (1)	60
Cubo Galleda (70 huevos/ous)	222 x 200 (1)	60
Cubo Galleda (130 huevos/ous)	265 x 255 (1)	60
Cubo Galleda (150 huevos/ous, clase/classe S)	265 x 255 (1)	60
Caja Caixa 6x6 (huevos/ous)	305 x 220 x 90 (2)	37

(1) Ø x alto | Ø x alt
(2) largo x ancho x alto | llarg x ample x alt

CAT ESPECIFICACIONS TÈCNiques

Descripció del producte: Ou cuit sense closca.

Aplicacions: Adequat per laminar, decoració de plats, amanides, entrepans (Hostaleria, restaurants i Catering).

Ingredients: Ous frescos de gallina (classe M), salmorra (aigua, sal, correctors d'acidesa: àcid cítric, àcid acètic).

Conservar entre 0° i 4°C.

Composició Nutricional | Composició Nutricional (100g)

Valor energético Valor energètic	140 kcal (586 kJ)
Proteínas Proteïnes	11 g
Hidratos de carbono Hidrats de carboni	1,2 g
Grasas Greixos	9 g



T. 902507187
F. 902507189
info@doutec.es
www.doutec.es



DOUTEC
d'ou i tecnologia, s.l.

B-43882554
Partida San Bernabé, s/n
43590 TORTOSA
(TARRAGONA)



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción del producto:

Huevo Entero, Clara y Yema Líquidos Pasteurizados.

Aplicaciones: Para la elaboración de platos tanto dulces como salados (Industria Alimentaria, Confitería, Pastelería, Hostelería, Restaurantes y Catering).

Ingredientes: Huevo de gallina 100% natural (sin colorantes, conservantes ni otros aditivos).
Conservar entre 0° y 4°C.

CAT ESPECIFICACIONS TÈCNiques

Descripció del producte:

Ou Sencer, Clara i Rovell Líquids Pasteuritzats.

Aplicacions: Per a l'elaboració de plats tant dolços com salats (Indústria Alimentària, Confiteria, Pastisseria, Hostaleria, Restaurants i Catering).

Ingredients: Ou de Gallina 100% natural (sense colorants, conservants ni altres additius).
Conservar entre 0° i 4°C.

Caducidades | Caducitats

Unidad de venta Unitat de venda	Huevo Entero Ou Sencer	Clara Clara	Yema Rovell
1 kg	4	5	3
Caja/Caixa: 10x1 kg	4	5	3
10 kg (BIB)	5	5	5
200 kg (BIB)	5	7	5
1000 kg (BIB)	5	7	5

semanas | setmanes

Composición Nutricional | Composició Nutricional (100g)

	Huevo Entero Ou Sencer	Clara Clara	Yema Rovell
Valor energético Valor energètic	141 kcal (586 kJ)	44 kcal (187 kJ)	313 kcal (1296 kJ)
Proteínas Proteïnes	11,5 g	10,3 g	15 g
Hidratos de carbono Hidrats de carboni	1,2 g	0,7 g	1,4 g
Grasas Greixos	9 g	0 g	27 g



T. 902507187
F. 902507189
info@doutec.es
www.doutec.es



DOUTEC
d'ou i tecnologia, s.l.

B-43882554
Partida San Bernabé, s/n
43590 TORTOSA
(TARRAGONA)



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción del producto: Huevo en spray adecuado para dorar o pintar tanto pastelería como platos preparados (Industria Alimentaria, Pastelería, Hostelería y Restaurantes).

Ingredientes:

Huevo entero pasteurizado. Propulsor: Gas Alimentario CO₂.

Conservar entre 0° y 4°C.

CAT ESPECIFICACIONS TÈCNiques

Descripció del producte: Ou Sencer en spray adequat per daurar o pintar tant pastisseria com plats preparats (Indústria Alimentària, Pastisseria, Hostaleria i Restaurants).

Ingredients:

Ou sencer pasteuritzat. Propulsor: Gas Alimentari CO₂.

Conservar entre 0° i 4°C.

Unidad de venta | Unitat de venda

	Dimensiones Dimensions (mm)	Caducidad (días) Caducitat (dies)
300 g	50 x 235 (1)	90
Caja Caixa 8 x 300 g	170 x 150 x 240 (2)	90

(1) Ø x alto | Ø x alt

(2) largo x ancho x alto | llarg x ample x alt



T. 902507187
F. 902507189
info@doutec.es
www.doutec.es



DOUTEC
d'ou i tecnologia, s.l.

B-43882554
Partida San Bernabé, s/n
43590 TORTOSA
(TARRAGONA)