

RAZÓN SOCIAL DEL PRODUCTOR	RUBÉN MARTÍNEZ GARCÍA		
CENTRO DE EMBALAJE	Honrubia (Cuenca). Paraje Fuente Peñuela		
CÓDIGO CENTRO EMBALAJE	14.003475/CU		
CÓDIGO PRODUCTOR	ES161060000026		
PRODUCTOS	HUEVOS DE GALLINA		
CÓDIGO DE OPERADOR ECOLÓGICO	CM80911AE-08	ALCANCE	MANIPULACIÓN, ENVASADO Y COMERCIALIZADOR
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huevos de gallinas ecológicas con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación.		
COMPOSICIÓN	Huevos frescos de gallinas ecológicas con cáscara de categoría A.		
TRATAMIENTO	No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en los locales de RUJAMAR, S.L.U.		
PRESENTACIÓN	Se adjunta anexo de todas las presentaciones disponibles.		
ETIQUETADO	<p>Los huevos llevan marcado en la cáscara el código del productor. Tolerancia de marcas ilegibles: 20 % de los huevos. Los envases y embalajes están identificados con las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Denominación del producto ✓ Razón social y domicilio del centro de embalaje ✓ Código del centro de envasado. ✓ Categoría de calidad y categoría en razón del peso con la escala de peso ✓ Número de huevos envasados ✓ Fecha de consumo preferente ✓ Recomendación a los consumidores de conservar los huevos en el frigorífico. ✓ Sistema de cría ✓ Número de Lote ✓ Explicación del código del productor, marcado en el huevo ✓ Peso neto mínimo: 318g ✓ Autoridad de control ecológica. 		
TRANSPORTE	El transporte se realiza en vehículos isotermos o refrigerados dependiendo de la temperatura indicada en el pedido.		
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Los huevos de Categoría A se almacenan en los locales de RUJAMAR a T ^a ambiente hasta su expedición. Mantener refrigerados los huevos después de la compra.		
DESTINO	Destinado a todo el público en general. Excepto alérgicos al huevo.		
USO PREVISTO	Se puede consumir crudo para elaboración de salsas, mahonesas, merengue... Consumo más frecuente: Cocinado (pasado por agua, cocido o frito)		
DURACIÓN	Consumir preferentemente antes de los veintiocho días siguientes a la puesta.		

<p>CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS</p>	<p>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos) <u>Cáscara y cutícula:</u> de forma normal, limpias e intactas. <u>Clara:</u> transparente y traslúcida. <u>Yema:</u> visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible. <u>Germen:</u> desarrollo imperceptible. Ausencia de <u>materias extrañas</u> y <u>olores extraños</u>.</p>
<p>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ SalmonellaAusencia / 25 g ▪ Enterobacterias.....<10 ufc/g ▪ E.Coli.....<10 ufc/g
<p>CRITERIOS QUÍMICOS</p>	<p>Contenido máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO: <ul style="list-style-type: none"> ○ Suma de dioxinas, furanos y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F + PCB) 5,0 pg/g grasa. Suma de dioxinas y furanos (PCDD/F) 2,5 pg/g grasa. Según 881/2006. ○ Antibióticos: Ausencia. ○ Plaguicidas: Según reglamento 396/2005 y modificaciones posteriores.
<p>CRITERIOS DE PESO</p>	<p>Tolerancia de defectos de calidad: 5 % (10 % en lotes menores de 180 huevos)</p> <p>Peso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferentes calibres. Peso mínimo neto: 318g Tolerancia de peso: todos los estuches tienen que pesar más de 318g. - Diferentes calibres. Peso mínimo neto: 420g Tolerancia de peso: todos los estuches tienen que pesar más de 420g - XL. Peso mayor o igual a 73g - S. peso inferior a 53g Tolerancia de peso: máximo 10% de huevos de las categorías de peso limítrofes -820% en lotes de huevos menores de 180 huevos) No mas del 5% de huevos de la categoría de peso inmediatamente inferior (10% en lotes menores de 180 huevos)
<p>CRITERIOS FISICOS</p>	<p><u>Cámara de aire:</u> altura fija no superior a 6 mm. <u>Unidades Haugh:</u> >70 <u>Escala Roche:</u> >8</p>
<p>OTROS CRITERIOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausencia de residuos o sustancias no autorizadas. ▪ El producto no contiene OMG´s. ▪ Es un huevo producido por gallinas ecológicas.

<p>PRESENTACIÓN</p>	<p>Todos los envases, material y tinta que entre en contacto con el producto será apto para uso alimentario. Se asegurará la integridad del producto.</p> <p>Formatos:</p> <p>Granel L, M, S 30 unidades Estuchado L y M 6 unidades Estuche XL 6 unidades Estuche XL y L 6 unidades Estuchado S 6 unidades</p> <p>Disponibilidad para al estudio de cualquier formato que requiera el cliente.</p>
----------------------------	--