

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO		CÓDIGO:SC-EPT-005 REVISIÓN: 7 FECHA: 04/06/25 PÁGINA: 1/4
CREMA YEMA HELADO			
ÍNDICE DE LA ESPECIFICACIÓN 5.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO. 5.2 INGREDIENTES. 5.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS. 5.4 INFORMACIÓN NUTRICIONAL. 5.5 ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS. 5.6 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS. 5.7 CONTAMINANTES. 5.8 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. 5.9 ENVASADO. 5.10 ETIQUETADO. 5.11 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 5.12 CONDICIONES DE USO. 5.13 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS. 5.14 INFORMACIÓN SOBRE OGM. 5.15 RADIACIÓN IONIZANTE.			
Documentos que se citan:			
ELABORADO POR: Clara Colomina  04/06/2025	REVISADO POR: Clara Colomina  04/06/2025	APROBADO POR: Clara Colomina  04/06/2025	FECHA FICHA REVISADA Y VALIDADA: (sólo para EPT) 04/06/2025

CREMA YEMA HELADO

5.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Yema de huevo cocida con adición de azúcar.

5.2. INGREDIENTES.

Yema de **huevo** (49,9%), jarabe de glucosa, azúcar, conservador (E-200). (**Puede contener trazas de leche y derivados**).

5.3. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.

DETERMINACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Grados Brix (20 °C)	PNT-FQ003	63 – 70 ± 0,5
pH a 20 ± 2 °C	PNT-FQ002	5,50 – 5,90 ± 0,5
Viscosidad (20 ± 2 °C – husillo 7 – 50 rpm)	PNT-FQ001	20.000 – 80.000 cps
Humedad (105° C)	PNT-FQ004	26 – 34 ± 0,5 %
Aw (25 °C)	L. E.	0,87 – 0,91
Color	PNT-FQ005	12 – 13 escala ROCHE

5.4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

VALORES NUTRICIONALES	Por 100 g
Valor energético	1395/332 (kJ/kcal)
Grasas	12 g
de las cuales saturadas	3,8 g
Hidratos de carbono	47 g
de los cuales azúcares	38 g
Proteínas	7,4 g
Sal	0,09 g

5.5. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS.

DETERMINACIÓN	DESCRIPCIÓN
Aspecto	Yema pastelera
Sabor	Yema pastelera
Olor	Yema pastelera

5.6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

DETERMINACIÓN	CÓDIGO	LÍMITES
Gérmenes totales (aerobios mesófilos)	PNT-M002	< 10.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	PNT-M005	< 10 ufc/g
Coliformes	PNT-M004	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	PNT-M008	< 10 ufc/g
Escherichia coli	PNT-M004	< 10 ufc/g
Salmonella	PNT-M006	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	PNT-M009	< 500 ufc/g

5.7. CONTAMINANTES.

DETERMINACIÓN	CÓDIGO	LÍMITES
Melamina	L. E.	Max. 2,5 mg/kg

KELMY	MANUAL DE ESPECIFICACIONES ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO CREMA YEMA HELADO	CÓDIGO:SC-EPT-005 REVISIÓN: 7 FECHA: 04/06/25 PÁGINA: 3/4										
5.8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. 10 meses desde la fecha de fabricación. Consumir preferentemente antes de la fecha impresa en el envase. 5.9. ENVASADO. En cubos de plástico, envasados en atmósfera modificada, termosellados y con un peso neto de 7 kg. 5.10. ETIQUETADO. En el cuerpo del envase se indicará: <table><tr><td>Denominación del producto</td><td>Relación de ingredientes</td></tr><tr><td>Peso neto</td><td>Número de lote</td></tr><tr><td>Fecha de consumo preferente</td><td>Razón social y dirección</td></tr><tr><td>Conservación</td><td></td></tr></table> El cierre del envase garantiza la no contaminación del producto durante su transporte y almacenamiento. 5.10.1. NÚMERO DE LOTE. Interpretación: El número de lote consta de 6 dígitos. El primero indica el último dígito del año, el segundo y tercero el número de la semana (01-52), el cuarto indica el día de la semana de fabricación (lunes = 1... sábado = 6), el quinto y sexto indican el etiquetado en línea. Después del número de lote, en el envase se incluyen 2 dígitos más (dígitos de control interno), que son el número de cocida. <table><tr><td>Nº unidades:</td><td>El lote abarca un número de unidades igual a las fabricadas durante toda la jornada laboral.</td></tr></table> 5.11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Almacenar en lugar fresco y seco, siempre sobre palets. Mantener apartado de sitios soleados. Una vez rota la lámina de protección del producto, si no se utiliza todo el contenido del producto se debe de alisar el contenido restante y adherir a la superficie de este un papel de parafina para evitar que se reseque. No cerrar el envase con la tapa de plástico para evitar el crecimiento de mohos. NO NECESITA REFRIGERACIÓN. 5.12. CONDICIONES DE USO. Producto que se utiliza para la fabricación de las cremas elaboradas en las heladerías, por ejemplo, el “mantecado”, para sustituir los huevos frescos en la elaboración de estas. Evitándose así los posibles peligros de contaminación microbiológica que conlleva la utilización de los huevos frescos. Se puede tomar como referencia: 200 gramos de la Crema yema helado equivalen a 6 yemas de huevo y 100 g azúcar.			Denominación del producto	Relación de ingredientes	Peso neto	Número de lote	Fecha de consumo preferente	Razón social y dirección	Conservación		Nº unidades:	El lote abarca un número de unidades igual a las fabricadas durante toda la jornada laboral.
Denominación del producto	Relación de ingredientes											
Peso neto	Número de lote											
Fecha de consumo preferente	Razón social y dirección											
Conservación												
Nº unidades:	El lote abarca un número de unidades igual a las fabricadas durante toda la jornada laboral.											

CREMA YEMA HELADO

5.13. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.

ALÉRGENOS (Reglamento 1169/2011)	Presencia en producto		Presencia involuntaria (*)
	Si/No	Componente	Si/No
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO		NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO		NO
Huevos y productos a base de huevo	SI	Yema de Huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO		NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO		NO
Soja y productos a base de soja	NO		NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO		SI
Frutos de cáscara y productos derivados	NO		NO
Apio y productos derivados	NO		NO
Mostaza y productos derivados	NO		NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO		NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10 mg/kg o >10 ml/kg	NO		NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO		NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO		NO

(*) Componente alergénico que puede estar presente por contacto cruzado-involuntario.

5.14. INFORMACIÓN SOBRE OGM.

Este producto no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de OGM.

5.15. RADIACIÓN IONIZANTE.

Ni las materias primas, ni los productos finales, ni nuestros materiales de embalaje se irradian durante la producción. Esto cumple con la legislación sobre radiación ionizante de la Directiva de la UE 1999/2/CE modificada.