



## FICHA TÉCNICA YEMDELIT

Código: 7775005060

Formato envase: Cubo 7 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



### DESCRIPCIÓN

Producto de yema de huevo con cremosidad excelente. Textura fina y consistente. Estable a la congelación. No humedece las elaboraciones.

### INGREDIENTES

Azúcar, **huevo**, jarabe de glucosa, almidón modificado de maíz, corrector de acidez E-334, conservantes E-202 y E-281, colorantes naturales E-120 y E-160b.

### APLICACIÓN

Elaboración de tarta San Marcos, caprichos, piononos, massini, acabados, rellenos y decoraciones.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Apariencia:** Pasta homogénea    **Olor:** Típico  
**Color:** Amarillo huevo    **Sabor:** Dulce, a huevo

**Materias extrañas:** Ausencia

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**pH:** 5,8 ±0,2 (T=20°C)

**Humedad:** 43% (±2)

**Sólidos solubles:** 55 °Brix ±2 (T=20°C)

**Actividad de agua (aw):** 0,9 (±0,06)

**Viscosidad:** 38000 - 45000 cP (T=25°C)

**Cenizas:** < 1%

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Aerobios mesófilos:** < 10000 u.f.c./g

**Mohos y levaduras:** < 500 u.f.c./g

**Salmonella:** Ausencia/25g

**Escherichia coli:** < 10 u.f.c./g

**Enterobacterias:** < 10 u.f.c./g

**Clostridium sulfito-reductores:** < 1000 u.f.c./g

**Staphylococcus aureus:** < 10 u.f.c./g

**Listeria monocytogenes:** Ausencia/25g

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	241 Kcal	1023 KJ
Proteínas:	3,6 g	
Hidratos de carbono:	52 g	
de los cuales azúcares:	29 g	
Fibra:	< 1 g	
Grasas:	2,1 g	
de las cuales saturadas:	0,8 g	
Sal:	0,28 g	

### FECHA DE CADUCIDAD

12 meses desde la fecha de fabricación.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Temperatura entre 15°C y 25°C; humedad relativa máxima 60%. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

### MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

Aplicaciones directas: utilizar manga o paletina sobre bizcochos y planchas. En otras especialidades se recomienda quemar la yema con azúcar. En mezclas: agregar a las natas, cremas, mazapanes y helados. Una vez abierto el envase retirar del mismo lo que

### ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	<b>Sí</b>
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

- : Ausencia de alérgeno    T : Puede contener trazas

(\*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.

(\*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.

(\*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO<sub>2</sub>.

Nota: Producto sin colorantes azoicos.

### OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)

Elaborado y revisado: Esther Gayoso  
(Dpto. Calidad)

BACK EUROP ESPAÑA, S.L.

Gibraltar, 20 – P.I. Masía d'Espí – 46930 Quart de Poblet (Valencia)

Tel. 96 154 47 24 – Fax 96 153 95 20 – back-europ@back-europ.es – [www.back-europ.es](http://www.back-europ.es) – [www.delitebe.com](http://www.delitebe.com)