

**TUORLO D'UOVO DA ALLEVAMENTO A TERRA
PASTORIZZATO - SUPER GIALLO**

Descrizione prodotto

Tuorlo ottenuto dalla sgusciatura di uova da allevamento a terra "super giallo", deposte da galline alimentate con mangimi contenenti pigmenti di sintesi, omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato, prodotto nel rispetto della normativa vigente.

Ingredienti: tuorlo d'uovo da allevamento a terra

Caratteristiche organolettiche

Odore e sapore tipici delle uova fresche.

Colore: giallo intenso.

Caratteristiche chimico-fisiche

	Valore	Tolleranza
Grassi	25,0 %	minimo
Residuo secco	43,0 %	minimo
Proteine	15,0 %	minimo
pH	6,4	± 0,3
Pigmenti espressi in β-carotene	100 ppm	minimo

Caratteristiche microbiologiche

Batteri mesofili aerobi	UFC/g	<10000
Enterobatteri	UFC/g	<10
Salmonelle	in 25 g	assenti

Imballo	Quantità	Codice prodotto	Temperatura di conservazione e trasporto	Durata prodotto
Bag in box	10 kg	19118	tra 0 e + 4°C	20 giorni
Bag in box	20 kg	19117	tra 0 e + 4°C	20 giorni
Brik	N° 4 brik da 1 kg	19452	tra 0 e + 4°C	40 giorni
Brik	N°12 brik da 1 kg	19451	tra 0 e + 4°C	40 giorni
Bottiglia	N°6 bottiglie da 1 kg	19801	tra 0 e + 4°C	30 giorni

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	1217 kJ - 294 kcal
Grassi	26 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	8,7 g
Carboidrati	0 g
<i>di cui zuccheri</i>	0 g
Fibre	0 g
Proteine	15 g
Sale	0,34 g

OGM: le uova non sono composte, non contengono e non derivano da OGM e pertanto i prodotti derivati non devono essere dichiarati ed etichettati, in accordo ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

Allergeni	Presente come ingrediente nel prodotto		PRESENTE IN STABILIMENTO	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci madacamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupino e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Destinazione d'uso: semilavorato per industrie alimentari e laboratori artigianali: gastronomie, pasticcerie e gelaterie; contiene allergeni, non può essere utilizzato come ingrediente nei prodotti alimentari destinati a persone allergiche alle uova.

Impiego previsto: il prodotto è utilizzato per la preparazione di crema pasticcera, crostate, paste frolle, torte, biscotti, croissant, gelati, semifreddi, liquori, ... **È indicato nelle preparazioni in cui si desidera un colore dei prodotti finiti particolarmente intenso.**