

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Tuorlo di **uova** di gallina da allevamento a terra omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato. Colore del tuorlo più intenso.

Origine: uova italiane certificate ISO 22005.

1 kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli d'uovo.

Prodotto e confezionato per EUROVO Srl, Via Mensa, 3 -48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) presso lo stabilimento di via Cavecchia, 75 - 47521 Cesena fraz. Calisese (FC) - Italia.

Modalità d'uso e applicazioni:

Il prodotto è ideale per creme, gelati, semifreddi, pâte à bombe, pan di Spagna, doppia montata, savoiardi, frolle, paste lievitate, pasta fresca, maionese, salse.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, Reg. UE 1400/2020 e successivi aggiornamenti.

Etichettatura: Conforme ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.

Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg. CE 1829/2003 per gli OGM.

Imballaggio: Conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. 2004/1935/CE, al 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti.



Consumatori sensibili (YOPI)*: non ci sono restrizioni al consumo se impiegato in una dieta bilanciata e in adeguate preparazioni. In caso di malattie metaboliche il consumo può essere sconsigliato da prescrizioni mediche.

Controindicazioni: riconosciuta allergia alle proteine dell'uovo.

Allergeni presenti: uova di gallina.


Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da giallo intenso a giallo-arancio	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 1221 kcal 295	
	Grassi	26 g	
	di cui acidi grassi saturi	8,9 g	
	Carboidrati	<0,5 g	
	di cui zuccheri	<0,5 g	
	Proteine	15 g	
	Sale	0,10 g	
Chimiche	Residuo Secco	43,0 % ± 1,0	AOAC-925.30
	Proteine	16,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	26,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	6,5 ± 0,5	pH-metro
	Beta carotene equiv.	75 ± 5 ppm	Met. Interno: IA L04/C
	Aw	0,986 ± 0,008	ISO 18787:2017
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologiche	Conta batterica totale	<10.000 ufc/g	TEMPO@AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobatteri	<10 ufc/g	TEMPO@ EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Non rilevabile in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato tra 0°C e +4° C prima e dopo l'apertura. Una volta aperto, consumare entro 2 giorni.

Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Cod. EAN Vendita	Cod. EAN Cassa	Confezione	Confezioni per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-1795	8010739017950	8010739217954	Bottiglia da 1000 g	4 x 21 colli	33 gg	Min. 22 gg

Redatto da: RGQ/C 	Approvato da: DIR2 
---	--

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised (bambini, anziani, donne incinte, immunocompromessi)

General description and product information:

Homogenised, pasteurised and refrigerated liquid hen egg yolks from barn farming. Darker egg yolk colour.

Origin: eggs from Italy certificated ISO 22005.

1 kg of product corresponds to about 55 egg yolks.

Produced and packaged for EUROVO Srl, Via Mensa, 3 - 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) in the facility of via Cavecchia, 75 - 47521 Cesena fraz. Calisese (FC) - Italy.



Method of use and applications:

The product is ideal for creams, ice cream, semifreddo, pâte à bombe, sponge cake, double whipped, ladyfingers, shortcrust pastry, leavened pastries, fresh pasta, mayonnaise, sauces.

Reference Law:

Egg Products: in compliance with Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, Reg. UE 1400/2020 and following updates.

Labelling: in compliance with Reg. UE 1169/2011 and following updates.

Labelling concerning GMO's not required according to Reg. EC 1829/2003.

Packaging: in compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and following updates.

Sensitive consumers (YOPI)*: if used in correctly balanced diet and in appropriate preparations, there are no restrictions to consumption. In case of metabolic illnesses, the physician may advise to avoid consumption.

Contraindication: known allergy to egg proteins.

Contained allergens: hen eggs.


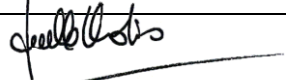
Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Light yellow to yellow	
Nutritional information: g/100g	Energy	kJ 1221 kcal 295	
	Lipids	26 g	
	of which saturated fatty-acids	8,9 g	
	Carbohydrates	<0,5 g	
	of which sugars	<0,5 g	
	Proteins	15 g	
	Salts	0,10 g	
Chemical	Dry Matter	43,0 % ± 1,0	AOAC-925.30
	Proteins	16,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	26,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	6,5 ± 0,5	pH-meter
	β-carotene equivalents	75 ± 5 ppm	Internal method: IA L 04/C
	Aw	0,986 ± 0,008	ISO 18787:2017
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic Kit
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/dm	Enzymatic Kit
Bacteriologic	Total Plate Count	<10.000 cfu/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 cfu/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Not detectable in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Storage Conditions:

Store under refrigeration (0°C - +4°C) at all times. Use within 2 days from the day of opening.

Compliance with the expiration date is strictly linked to the correct storage method of the product.

Item	EAN Code Sale	EAN Code Cash	Packaging	Packs for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-1795	8010739017950	8010739217954	Bottle of 1000 g	4 x 21 packets	33 days	Min. 22 days

Redatto da: RGQC 	Approvato da: DIR2 
--	--

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised