

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Uova di gallina da allevamento a terra intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Colore più intenso.

Origine: uova italiane certificate ISO 22005.

1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.

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 pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, impasti per brioche e frolle, panature, pasta fresca.

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. CE1829/2003 per gli OGM.

Imballaggio: Conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. 2004/1935/CE, al Reg.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.

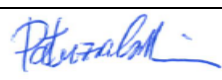
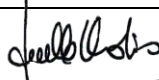
Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da giallo chiaro a giallo	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 589 kcal 142	
	Grassi	10 g	
	di cui acidi grassi saturi	3,6 g	
	Carboidrati	<0,5 g	
	di cui zuccheri	<0,5 g	
	Proteine	12 g	
	Sale	0,30 g	
Chimiche	Residuo Secco	23,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	9,5 % ± 0,5	AOAC -925.32
	Beta carotene equiv.	30 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
	A _w	0,99 ± 0,008	ISO 18787:2017
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro
	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:

Conservare 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	Confez. per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-1787	8010739017875	8010739217879	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:

Hen eggs liquid whole, pasteurised and refrigerated. Darker colour.

Origin: eggs from Italy certificated ISO 22005.

1 kg of product equals about 20 egg.

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 bakery products (chiffon pies, sponge cakes, desserts), fresh pasta, sauces, dressings.

Reference Law:

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

Labelling: in compliance with Reg. EU 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 589 kcal 142	
	Fat	10 g	
	of which saturated fatty acids	3,6 g	
	Carbohydrate	<0,5 g	
	of which sugars	<0,5 g	
	Protein	12 g	
	Salt	0,30 g	
Chemical	Dry matter	23,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fat	9,5 % ± 0,5	AOAC -925.32
	β-carotene equivalents	30 ppm ± 5	Internal method: IA L 04/C
	Aw	0,993 ±0,008	ISO 18787:2017
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic test
	3- Hydroxybutyric acid	<10 ppm/dm	Enzymatic test
Bacteriological	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.

The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Item	EAN Code Sale	EAN Code Cash	Packaging	Packs for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-1787	8010739017875	8010739217879	Bottle of 1000 g	4 x 21 packets	33 days	Min. 22 days

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

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised