



REFRIGERATO/REFRIGERATED
MISTO D'UOVO tipo "SPECIALE"
LIQUID WHOLE EGG" DARK"
(prodotto nello stabilimento IT 39 OV)

SC Z 21/O
Rev. 9 del 12/11/18
Pag. 1/ 2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Misto d'uovo di gallina, alimentate con mangimi contenenti coloranti sintetici, sgusciate, pastorizzate e refrigerato.
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.
1 Kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.
Prodotto nello stabilimento IT 39 OV CE.

Modalità d'uso e applicazioni: il prodotto può essere usato nelle preparazioni di pasticceria, gelateria, pasta all'uovo particolarmente colorata e gastronomia.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg.CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi aggiornamenti.
Etichettatura: Conforme ai sensi del Reg.1169/2011 e successivi aggiornamenti.
Non richiesta etichettatura ai sensi della Dir. 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 a giallo-arancio	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	KJ 589 Kcal 142	
	Grassi	10 g	
	di cui acidi grassi saturi	3.6 g	
	di cui acidi grassi trans	0 g	
	Carboidrati	<0.5 g	
	di cui zuccheri	<0.5 g	
	Proteine	12 g	
Chimiche	Sal	0.30 g	
	Residuo Secco	23,50 % $\pm$ 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	10,0 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.32
	Beta carotene equiv.	60 ppm $\pm$ 5	Met. Interno: IA L 04/C
	A _w	0,993 $\pm$ 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	7,5 $\pm$ 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	Assente in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato a temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto l'imballo è preferibile utilizzare il prodotto entro 24 - 48 ore e conservarlo tra 0°C e +4° C. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Confezione	Confezioni per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-5222	Pallecon (Big bag) – max 1000 Kg	1	25 gg	Min. 16 gg
0-0044	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 10 Kg	4 x 20	25 gg	Min. 16 gg
0-0045	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 20 Kg	3 x 15	25 gg	Min. 16 gg

Verificato: RGQ/X	Approvato: DIR2
-------------------	-----------------

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



REFRIGERATO/REFRIGERATED
**MISTO D'UOVO tipo "SPECIALE"
LIQUID WHOLE EGG" DARK"**
(prodotto nello stabilimento IT 39 OV)

SC Z 21/O
Rev. 9 del 12/11/18
Pag. 2/ 2

General description and product information:

Hen egg liquid whole, from hens fed with feed contain synthetic colorants, pasteurised and refrigerated.
The product does not undergo ionisation.
1Kg of product equals about 20 shelled eggs.
Produced in the plant: IT 39 OV CE.

Method of use and applications: the product can be used in preparations for patisserie, ice-creams, egg pasta and food service.

Reference Law:

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

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

Labeling concerning GMO's not required according to Regulation with Dir. EC

1829/2003.

Packaging: in compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, 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	
	Lipids	10 g	
	of which saturated fatty-acids	3.6 g	
	of which trans fatty acid	0 g	
	Carbohydrates	<0.5 g	
	of which sugars	<0.5 g	
	Proteins	12 g	
	Salts	0.30 g	
Chemical	Dry Matter	23,50 % $\pm$ 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,0 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	10,0 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.32
	β -carotene equivalents	60 ppm $\pm$ 5	Met. Interno: IA L 04/C
	Aw	0,993 $\pm$ 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	7,5 $\pm$ 0,5	pH-metro
	Lactic Acid	< 1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Bacteriologic	Total Plate Count	<10.000 ufc/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 ufc/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Storage Conditions:

The product must be stored from 0°C to +4°C. Once opened the packing, the product must be stored from 0°C to +4°C and used preferably within 24-48 hours. The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Item	Packaging	Packs for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-5222	Pallecon – min 1000 Kg	1	25 days	Min. 16 days
0-0044	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 10 Kg	4 x 20	25 days	Min. 16 days
0-0045	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 20 Kg	3 x 15	25 days	Min. 16 days

Verified: RGQ/X

Approved: DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised

