



REFRIGERATO IN BRIK
ALBUME D'UOVO DA UOVA DI GALLINE ALLEVATE
A TERRA di CAT.A
ORIGINE ITALIA CERTIFICATA
BARN EGG WHITE LIQUID

SC Z 83/X
 Rev.2 del 04/01/21

Pag. 1/ 1

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Albume d'uova di gallina da allevamento a terra di categoria A, sgusciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato.
 1000 g di prodotto corrispondono a circa 30 albumi.

Origine: uova italiane certificate ISO 22005.

Prodotto e confezionato per Eurovo srl – Via Mensa, 3 S.Maria in Fabriago (RA) – Italy nello stabilimento IT 39 OV CE.



Modalità d'uso e applicazioni: ideale per meringaggi, amaretti, dacquoise, macarons, masse giapponesi, petits fours, biscotti, savoiardi, lingue di gatto, pan di Spagna doppia montata, sorbetti.
DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.Lgs 267/2003 All. B e successivi emendamenti.

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 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 trasparente a verde chiaro	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	KJ 182 Kcal 43	
	Grassi	0 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	di cui acidi grassi trans	0 g	
	Carboidrati	0,9 g	
	di cui zuccheri	0 g	
	Proteine	9,8 g	
	Sale	0,42 g	
Chimiche	Residuo Secco	11,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	A _w	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	9,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologicalhe	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 tra 0°C e +4°C. Una volta aperto l'imballo va conservato tra 0°C e +4°C ed utilizzato entro 2 gg. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Cod. EAN	Imballo primario	Pezzi per collo	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-1340	8010053013409	Brik da 1 Kg con tappo	6 pezzi	6 x 25 colli	45 gg	Min. 24 gg

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

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



REFRIGERATO IN BRIK
ALBUME D'UOVO DA UOVA DI GALLINE ALLEVATE
A TERRA di CAT.A
ORIGINE ITALIA CERTIFICATA
BARN EGG WHITE LIQUID

SC Z 83/X
 Rev.2 del 04/01/21

Pag. 2/ 1

General Description and Product Information:

Shelled, homogenised, pasteurised and refrigerated hen **egg** white produced by means of barn farming.

Origin: eggs from Italy certificated ISO 22005.

1Kg equals about 30 egg whites.

Manufactured and packaged for Eurovo srl - Via Mensa, 3 S.Maria in Fabriago (RA) - Italy in the IT 39 OV CE plant.



Instructions for use and applications: ideal for bakery products (meringues, pavlovas, sponge cakes, cookies, frozen desserts), confectionery as a binding agent (nougat, taffy), noodles, as a glaze for pastry and biscuits.

TO BE CONSUMED AFTER COOKING.

Reference Law:

Egg Products: In compliance with regulations 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.L. 267/2003 Annex B and following updates.

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

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

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

Sensitive consumers (yopi)*: there are no restrictions on consumption when used in a balanced diet and adequate preparations. In case of metabolic diseases consumption can be advised against by medical prescriptions.

Contraindication: known allergy to egg protein.

Contained allergens: hen eggs.

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Transparent to light green	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energy	KJ 182 Kcal 43	
	Lipids	0 g	
	of which saturated fatty-acids	0 g	
	of which trans fatty acid	0 g	
	Carbohydrates	0.9 g	
	of which sugars	0 g	
	Proteins	9.8 g	
Chemical	Salts	0.42 g	
	Dry Matter	11,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	A _w	0,99 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	9,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
Bacteriologic	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Total Plate Count	<10.000 ufc/g	TEMPO®AC (AEROBIC COUNT) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 ufc/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Absent in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Storage Conditions:

The product must be stored between 0°C and +4°C. Once opened, store between 0°C and +4°C and use within 2 DAYS. The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Code	EAN Code	Packaging	Pieces for pack.	Layers for pallet	Shelf life	Shelf life remaining at departure
0-1340	8010053013409	Brik of 1 Kg	6 pieces	6 x 25 packets	45 days	Min. 24 days

Verified : RGQ/X Approved : DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised