



REFRIGERATO / REFRIGERATED
ALBUME D'UOVO
EGG WHITE

SC Z 18/O
 Rev. 9 del Lug. '17

Pag. 1/2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Albume d'uova di gallina sgusciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato.

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

1 Kg di prodotto corrisponde a circa 30 albumi.

Prodotto nello stabilimento: IT 08 OV.

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

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Regg CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti. 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 e al Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti.

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


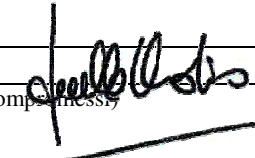


Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da trasparente a verde chiaro	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	Kj 185 Kcal 43	
	Grassi	< 0.5 g	
	Di cui saturi	<0.1 g	
	Carboidrati	<0.5 g	
	di cui zuccheri	<0.5 g	
	Proteine	10 g	
	Sale	0.44 g	
Chimiche	Residuo Secco	11,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	Min. 10,5 %	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
Batteriologiche	Microrganismi aerobi Mesofili (CBT)	<10.000 ufc/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobatteri	<10 ufc/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEE) 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 e 4°C. Una volta aperto l'imballo è preferibile utilizzare il prodotto entro 72 ore e conservarlo tra 0 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	Cert.Halal da HIA
0-7002	Serbatoio in acciaio inox – max 1000 kg	1	10 gg	Min. 6 gg	HIA-ITA-00168-011
0-7004	Autobotte/scarrabile	1	7 gg	Min. 4 gg	HIA-ITA-00168-012
0-0003	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 10 kg	5 x 15	20 gg	Min. 13 gg	HIA-ITA-00168-009
0-0004	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 20 kg	3 x 15	20 gg	Min. 13 gg	HIA-ITA-00168-010

Verificato: RGQ/X  Approvato: RSTA/O 

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



REFRIGERATO / REFRIGERATED
ALBUME D'UOVO
EGG WHITE

SC Z 18/O
 Rev. 9 del Lug. '17

Pag. 2/ 2

General Description and Product Information:
 Hen egg white, homogenised, pasteurised and refrigerated.
 The product does not undergo ionisation .
 1Kg of product equals about 30 egg whites.
 Produced in the plant: IT 08 OV.

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

Reference Law:

Egg Products: in compliance with EC Regulations 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 and following amendments.
 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, 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and following amendments

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	Transparent to light green	
Nutritional information: g/100g	Energy	Kj 185 Kcal 43	
	Lipids	< 0.5 g	
	Of which saturated fatty-acids	<0.1 g	
	Carbohydrates	<0.5 g	
	Of which sugars	<0.5 g	
	Proteins	10 g	
	Salts	0.44 g	
Chemical	Solids	11,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	Min. 10,5 %	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fat	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)
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Bacteriological	Total Plate Count	<10.000 ufc/g	TEMPO@AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 ufc/g	TEMPO@ EB (ENTEROBACTERIACEE) 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 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 72 hours. The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Item	Packaging	Packs pallet for	Shelf life	Residual Shelf life at shipment	Cert.Halal by HIA
0-7002	Stainless steel tank max. 1000Kg	1	10 days	Min. 6 days	HIA-ITA-00168-011
0-7004	Hook-lift tank	1	7 days	Min. 4 days	HIA-ITA-00168-012
0-0003	Carton box with polyethylene bag (Bag in box) 10Kg	5 x 15	20 days	Min. 13 days	HIA-ITA-00168-009
0-0004	Carton box with polyethylene bag (Bag in box) 20Kg	3 x 15	20 days	Min. 13 days	HIA-ITA-00168-010

Verified: RGQ/X

Approved: RSTA/O

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised