



CUISINE ROYALE-A.A.T.LACTOSE-FREE CAT.A - IT-BOTT.1 KG

SCP99 /C Rev.0 del 29/08/23

Pag.1 di 2



Modalità di conservazione: 0°C - +4°C
Modalità di conservazione post-apertura: max 2 giorni a 0°C - +4°C

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

Shelf Life: 50 gg

Shelf life minima alla consegna: 26 gg
Shelf-life indicata come: gg/mm/aa

Ingrediente primario % e origine:
Uova italiane certificate ISO 22005

Claim sul pack:

Senza lattosio
Con uova da allevamento a terra 100% Italiane di Categoria A

Modalità d'uso e applicazioni

Semilavorato ideale per uova strapazzate, torte salate, frittate, pancake, crespelle, crepes, carbonara, muffin appetizer.
Agitare bene prima dell'uso.
Da consumarsi previa cottura.

ALLERGENI

Allergeni presenti: UOVO di gallina, LATTE e derivati.

Allergeni da cross contamination: -
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 e del latte.

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

RIFERIMENTI NORMATIVI

ALIMENTI

Conforme ai Reg. CE 589/2008, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023, 1333/2008.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi emendamenti.
Non richiesta etichettatura ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 per gli OGM

IMBALLAGGIO

Conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. CE 1935/2004, al Reg. 2023/2006 e al Reg. UE 10/2011e successivi emendamenti.

CODICE ARTICOLO: 0-3428	EAN: 8010053029554
DESCRIZIONE PRODOTTO: Semilavorato a base d'uovo con aggiunta di panna e latte delattosati. Con uova da allevamento a terra 100% italiane di categoria A. Senza lattosio.	
INGREDIENTI: Misto d'UOVO da allevamento a terra (75%), LATTE parzialmente scremato (*), PANNA (*), amido modificato (mais), sale, correttore di acidità: acido citrico, stabilizzante: gomma xantano, conservante: sorbato di potassio. Senza glutine. (*) delattosati. Senza Lattosio: Lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.	
CONTENUTO NETTO: 1 kg e (corrisponde a circa 12 porzioni)	
BRAND: Eurovo Service	

Valori nutrizionali medi	Per 100 g
Energia	567 kJ- 136 kcal
Grassi	9,8 g
Di cui acidi grassi saturi	4,2 g
Carboidrati	2,4 g
Di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	9,6 g
Sale	0,74 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E CHIMICO FISICHE		
Aspetto	Liquido di massa omogenea	Analisi sensoriale
Colore	Giallo chiaro	Analisi sensoriale
Residuo secco	23,5% ± 2,0	AOAC-925.30
pH	6,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IAL06/X)
Proteine	9,5 % ± 0,5	AOAC-925.31 (Nx6,25)
Lipidi	9,5 % ± 0,5	AOAC-925.32
MICROBIOLOGIA		
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 25 g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

ALLERGENI		
Allergene	Ricetta	Sito produttivo
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

SCHEDA LOGISTICA			
Tipo imballo primario	Bottiglia 1 kg	Dimensioni imb.prim.	Ø 8,4 h 25 cm
Peso lordo imb.prim.	1,038 kg	Imballo secondario	Fardello termoretraibile
Pezzi per collo	6	EAN imb. secondario	8010053229558
Dimensioni imb.sec.	25,2x16,8x25 cm	Peso lordo imb.sec.	6,2 kg
Peso lordo pallet	700 kg	Colli x pallet	105
Colli per strato	21	Strati per pallet	5

UNITÀ DI CONFEZIONAMENTO (D.Lgs. 116/2020)		
IMBALLO PRIMARIO		
Tipologia imballaggio	Bottiglia + etichetta sleeve	Tappo
Famiglia appartenenza	Plastica	Plastica
Identificazione materiale	PET 01	HDPE 2
Identificazione tipo di raccolta	Differenziata Plastica	Differenziata Plastica
IMBALLO SECONDARIO		
Tipologia imballaggio	Fardello termoretraibile	
Famiglia appartenenza	Plastica	
Identificazione materiale	LDPE 04	
Identificazione tipo di raccolta	Differenziata Plastica	

Segui le regole del tuo comune sulla gestione dei rifiuti.

Prodotto e confezionato per Eurovo srl Via Mensa 3, 48022 S.Maria in Fabriago Lugo (RA) nello stabilimento di Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC) Italia - IT 39 OV CE

Redatto da RGQ/C

Approvato da RGQ/X



CUISINE ROYALE-A.A.T.LACTOSE-FREE CAT.A - IT-BOTT.1 KG

SCP99 /C Rev.0 del 29/08/23

Pag.2 di 2



Storage: 0°C - +4°C

Storage after opening: max 2 days at 0°C - +4°C

Compliance of the expiry date is closely linked to the correct method of preservation of the product

Shelf Life: 50 days

Minimum shelf life on delivery: 26 days

Shelf-life indicated as: dd/mm/yy

Primary ingredient% and origin:

ISO 22005 certified Italian eggs

On-pack claims:

Lactose-free.
Italian grade A barn eggs

Use and applications

Semi-finished product ideal for scrambled eggs, savory pies, omelettes, pancakes, crepes, carbonara, muffins and appetizers.

Shake well before use.

To be consumed after cooking.

ALLERGEN

Contained allergens: hen EGGS, MILK and products thereof.

Allergens from cross contamination: -

Sensitive consumers (YOPI) *: there are no restrictions on consumption if used in a balanced diet and in adequate preparations. In case of metabolic diseases, consumption may be discouraged by medical prescriptions. Contraindications: recognized allergy to egg and milk proteins.

*YOPI: Young, old, pregnant, immunocompromised people

REFERENCE LAW

EGG PRODUCTS-FOOD

Compliant with EC Reg. 589/2008, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023, 1333/2008.

LABELLING

Compliant with EU Reg. 1169/2011 and following amendments.

No labelling required according to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003 for GMOs.

PACKAGING

Compliant with D.M. 21.03.73, with Reg. EC 1935/2004, with Reg. EC 2023/2006 and with Reg. EU 10/2011 and following amendments.

ITEM CODE: 0-3428	EAN: 8010053029554
GENERAL DESCRIPTION: Egg-based semi-finished product with the addition of lactose-free cream and milk. With barn, 100% Italian grade A eggs. Lactose free.	
INGREDIENTS: Shelled hen EGGS from barn farming (75%), partially skimmed MILK (*), CREAM (*), modified starch (corn), salt, acidity regulator: citric acid, stabilizer: xanthan gum, preservative: potassium sorbate. Gluten free. (*) Delactosed.	
Lactose free: Lactose less than 0,1 g per 100 g. The product contains glucose and galactose as a result of lactose breakdown.	
NET QUANTITY: 1 kg e (corresponds to about 12 servings)	
BRAND: Eurovo Service	

Average nutritional values	Per 100 g
Energy	kJ 567- kcal 136
Fat	9,8 g
of which saturates	4,2 g
Carbohydrate	2,4 g
of which sugars	1,0 g
Protein	9,6 g
Salt	0,74 g

ORGANOLEPTIC AND CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect	Homogeneous liquid	Sensory analysis
Colour	Light yellow	
Dry Matter	23,5 % ± 2,0	AOAC-925.30
Protein	9,5% ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
Fat	9,5% ± 0,5	AOAC -925.32
pH	6,0 ± 0,5	pH-meter (Int. meth. IA L 06/X)
Total plate count	< 10.000 cfu/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
Salmonella	Not detectable in 25 g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

ALLERGENS

Allergen	Recipe	Facility
Cereals containing gluten	NO	NO
Crustaceans and products thereof	NO	NO
Eggs and products thereof	YES	YES
Fish and products thereof	NO	NO
Peanuts and products thereof	NO	NO
Soybeans and products thereof	NO	NO
Milk and products thereof (including lactose)	YES	YES
Nuts	NO	NO
Celery and products thereof	NO	NO
Mustard and products thereof	NO	NO
Sesame seeds and products thereof	NO	NO
Sulphur dioxide and sulphites	NO	NO
Lupin and products thereof	NO	NO
Molluscs and products thereof	NO	NO

LOGISTIC INFO

Primary packaging	Bottle 1 kg	Primary packaging size	Ø 8,4 h 25 cm
Primary pckg gross weight	1,038 kg	Secondary packaging	Shrink wrapping
Pieces per sec. pckg	6	EAN sec. pckg	8010053229558
Sec. Pckg size	25,2x16,8xh25 cm	Sec. Pckg gross weight	6,2 kg
Pallet gross weight	700 kg	Boxes per pallet	105
Boxes per layer	21	Layers per pallet	5

PACKAGING COMPONENTS (D.Lgs. 116/2020)

PRIMARY PACKAGING		
Type of packaging	Bottle + sleeve label	Cap
Family of material	Plastic	Plastic
Material	PET 01	HDPE 2
Waste sorting	Plastic waste	Plastic waste
SECONDARY PACKAGING		
Type of packaging	Shrink wrapping	
Family of material	Plastic	
Material	LDPE 04	
Waste sorting	Plastic waste	

Follow your municipality's rules on waste management.

Produced and packaged for Eurovo srl Via Mensa 3, 48022 S.Maria in Fabriago Lugo (RA) in the plant Via Cavecchia 75, 47521 Caliese di Cesena (FC) Italia - IT 39 OV CE

Redatto da RGQ/C

Approvato da RGQ/X