



TUORLO D'UOVO NORMALE

NORMAL EGG YOLK

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Tuorlo d'uovo di gallina sgusciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti aggiunti. 1 Kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli d'uovo sgusciati.

Prodotto nello stabilimento: IT 08 OV

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

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Reg CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 2074/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti.

Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Regolamento di esecuzione (UE) 2020/1400.

Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 per gli OGM.

Imballaggio: Conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. CE 1935/2004, al 2023/2006 ed 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	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Tipico delle uova	
Informazioni nutrizionali **: g/100g	Energia	kJ 1247 / kcal 298	
	Grassi	26	
	Di cui saturi	8.7	
	Carboidrati	0.5	
	di cui zuccheri	0.1	
	Fibre	0.0	
	Proteine	15.5	
Sale	0.1		
Chimiche	Residuo Secco	43.0 % ± 1.0 %	AOAC-925.30
	Proteine	16.0 % ± 0.5 %	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	26.0 % ± 0.5 %	AOAC -925.32
	pH	6.5 ± 0.5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Aw	0.986 ± 0.008	ISO 21807:2004
	Beta carotene equiv.	35 ppm ± 5 ppm	Met. Interno: IA L01/O
	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 6579:2020

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
0-5039	Serbatoio in acciaio inox – max 1000 kg	1	10 gg	Min. 6 gg	HIA-ITA-00168-055
0-5045	Autobotte/Scarrabile inox – 30000 kg – 12000 kg	1	7 gg	Min. 4 gg	
0-5359	Pallecon – max 1000 kg	1	12 gg	Min. 8 gg	
0-0067	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 10 kg	5 x 15	20gg	Min. 13 gg	

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

** I valori dichiarati sono valori medi stabiliti dal calcolo effettuato a partire dai valori medi noti

Verificato: RGQ/X

Approvato: RSTA/O



REFRIGERATO / REFRIGERATED
TUORLO D'UOVO NORMALE
NORMAL EGG YOLK

SC Z 47/O
Rev.20 – Giu. 2022
Pag. 2/ 2

General description and product information:

Hen egg Yolk, homogenised, pasteurised and refrigerated. The product does not undergo ionisation and does not contain preservatives. 1Kg of product equals about 55 egg yolks Produced in the plant: IT 08 OV.

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: Regulations EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 and following amendments. Reg. EU 2020/1400.
Reg. EU 1169/2011 concerning the provision of food information to consumers.
Labelling concerning GMO's not required according to Regulations EC 1829/2003 and 1830/2003.

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 eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Typical of eggs	
Nutritional information**: g/100g	Energy	kJ 1247 / kcal 298	
	Lipids	26	
	Of which saturated fatty-acids	8.7	
	Carbohydrates	0.5	
	Of which sugars	0.1	
	Fiber	0.0	
	Proteins	15	
	Salt	0.1	
Chemical	Solids	43.0 % ± 1.0 %	AOAC-925.30
	Proteins	15.0 % ± 0.5 %	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fat	26.0 % ± 0.5 %	AOAC -925.32
	pH	6.5 ± 0.5	pH-meter (int. met. IA L 06/X)
	A _w	0.986 ± 0.008	ISO 21807:2004
	β-carotene equivalents	35 ppm ± 5 ppm	Internal method: IA L 01/O
	Lactic Acid	< 1000 ppm/ss	Enzymatic Kit
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Enzymatic Kit
Bacteriologic	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 6579:2020

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 per pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment	Cert. Halal by HIA
0-5039	Stainless steel tank – max 1000 kg	1	10 days	Min. 6 days	HIA-ITA-00168-055
0-5045	Tanker/Hook-lift tank – 30000 kg – 12000 kg	1	7 days	Min. 4 days	
0-5359	Pallecon – max 1000 kg	1	12 days	Min. 8 days	
0-0067	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 10 kg	5 x 15	20 days	Min. 13 days	

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised

** The declared values are average values established by the calculation made from the known average values

Verificato: RGQ/X Approvato: RSTA/O