



REFRIGERATO IN BRIK
MISTO D'UOVO SPECIALE DA UOVA DI GALLINE
ALLEVATE A TERRA di CAT.A
ORIGINE ITALIA CERTIFICATA
BARN DARK LIQUID WHOLE EGG GRADE A

SC Z 80/X
 Rev. 3 del 10/08/21

Pag. 1/ 1

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Ingredienti: Misto da uova di gallina allevate a terra di categoria A alimentate con mangimi privi di coloranti sintetici, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate.

Origine: uova italiane certificate ISO 22005.

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1000 g di prodotto corrispondono a circa 20 uova sgusciate. 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 pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, impasti per brioche e frolle, panature, pasta fresca.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.Lgs 267/2003 All. B, Reg.UE 1400/2020 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 Reg. 2006/2023/CE e 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 Aspetto Colore	Tipici delle uova fresche Liquido Da giallo chiaro a giallo	Analisi sensoriale
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	
	Sale	0,30 g	
Chimiche	Residuo Secco	23,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,5 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	9,5 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro
	Aw	0,993±0,008	MP-0285-R4/06
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Betacarotene equivalente	30 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
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	Non rilevabile 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
0-1341	8010053013416	Brik da 1000 g	6 pezzi	6 x 25 colli	37 gg	Min. 24 gg

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

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

General description and product information:



REFRIGERATO IN BRIK
MISTO D'UOVO SPECIALE DA UOVA DI GALLINE
ALLEVATE A TERRA di CAT.A
ORIGINE ITALIA CERTIFICATA
BARN DARK LIQUID WHOLE EGG GRADE A

SC Z 80/X
 Rev. 3 del 10/08/21

Pag. 2/ 1

Barn hen egg liquid whole, grade A, fed with feed without synthetic colorants, homogenised, pasteurised and refrigerated.

Origin: eggs from Italy certificated ISO 22005.

1Kg of product equals about 20 shelled eggs.

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

Method of use and applications: ideal for bakery products (chiffon cakes, cookies, layer cakes, muffins, pies, sponge cakes, desserts), fresh pasta, sauces, dressings.

Reference Law:

Egg Products: In compliance with Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.L.267/2003 Annex B, Reg. EU 1400/2020 and following updates.

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

Labelling 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, Reg. 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	Energie	kJ 589 kcal 142	
	Lipids	10 g	
	of which saturated fatty-acid	3,6 g	
	of which trans fatty-acid	0 g	
	Carbohydrates	< 0,5 g	
	of which sugar	< 0,5 g	
	Proteins	12 g	
Chemical	Salts	0,30 g	
	Dry matter	23,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,5 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	9,5 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 04/C)
	Aw	0,993 ±0,008	ISO 21807: 2004
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	3- Hydroxybutyric acid	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Bacteriological	β-carotene equivalents	30 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	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	Not detectable 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 2 days. The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Code	Cod. EAN	Packaging	Pieces for packs	Packs for pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-1341	8010053013416	Brik 1 kg	6 briks	6 x 25	37 days	Min. 24 days

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

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