



# REFRIGERATO

## MISTO D'UOVO BIOLOGICO

### Organic Liquid Whole Egg

SC Z 49/X  
Rev. 5 del 02/05/18  
Pag. 1 / 2

#### Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

**Ingredienti:** Misto d'uova di gallina prodotte da agricoltura biologica, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerato. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.  
1 Kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.  
Prodotto nello stabilimento IT 39 OV.

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

#### Riferimenti Legislativi:

**Ovoprodotti:** Conformi ai Reg. CE 834/2007, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 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 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 giallo chiaro a giallo *	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	KJ 589 Kcal 142	MP 0297 REV 5 2014
	Grassi	10 g	AOAC 925.32.1925
	di cui acidi grassi saturi	3.6 g	
	di cui acidi grassi trans	0 g	
	Carboidrati	<0.5 g	MP 0297 REV 5 2014
	di cui zuccheri	<0.5 g	MP 1114 REV 5 2013
	Proteine	12 g	RAP ISTISAN 1996/34 PAG 13
	Sale	0.30 g	MP 1289 REV 7 2014
Chimiche	Residuo Secco	23,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	10,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	Beta carotene equiv.	9 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	Aw	0,99 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro
	Acido Lattico	< 1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
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	Assente in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

\* il colore del prodotto può variare in funzione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole.

#### Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato tra 0 e +4° C, una volta aperto l'imballo va conservato tra 0 e +4° C ed utilizzato entro 24-48 ore. 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
0-4433	8010053000652	Brik da 1 Kg con tappo	6 pezzi	6 x 25 colli	37gg	Min. 24gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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



# REFRIGERATO

## MISTO D'UOVO BIOLOGICO

### Organic Liquid Whole Egg

SC Z 49/X  
Rev. 5 del 02/05/18  
Pag. 2 / 2

**General description and product information:**

Hen egg liquid whole, from hens produced by means of organic farming., pasteurised and refrigerated. The product does not undergo ionisation.  
1Kg of product equals about 20 shelled egg.  
Produced in the plant: IT 39 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: in compliance with Reg. EC 834/2007, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 and following updates.

Labeling: in compliance with Reg. 1169/2011 and following updates.  
Labeling concerning GMO's not required according to Regulation with 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	Energy	KJ 589 Kcal 142	MP 0297 REV 5 2014
	Lipids	10 g	AOAC 925.32.1925
	of which saturated fatty-acids	3.6 g	
	of which trans fatty acid	0 g	
	Carbohydrates	<0.5 g	MP 0297 REV 5 2014
	of which sugars	<0.5 g	MP 1114 REV 5 2013
	Proteins	12 g	RAP ISTISAN 1996/34 PAG 13
	Salts	0.30 g	MP 1289 REV 7 2014
Chemical	Dry Matter	23,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	10,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	β-carotene equivalent	9 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	Aw	0,99 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro
	Lactic Acid	< 1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Bacteriologic	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

\* the color of the product may vary depending on the type of feeding of laying hens.

**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 24-48 hours. The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Item	Cod. EAN	Packaging	Packaging for case	Packaging for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-4433	8010053000652	Brik da 1 Kg with cap	Case of 6 briks	6 layers x 25 cases	37days	Min. 24 days

Verified: RGQ/X Approved: DIR2

\*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised