



ADDITIVATO REFRIGERATO MISTO D'UOVO SPECIALE PLUS 100 in Brik

SC Z 333/X
Rev. 1 del 06/05/21
Pag. 1/ 2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Uova di gallina intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Colore del tuorlo più intenso.

Ingredienti: Uova di gallina sgusciate e pastorizzate, conservante E202, emulsionante E471, correttore di acidità E330.

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

1 Kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.

Prodotto nello stabilimento IT 39 OV CE.



Modalità d'uso e applicazioni: il prodotto è ideale per prodotti di pasticceria. Non è adatto alla lavorazione di prodotti lievitati perché la sua ricettazione inibisce i lieviti biologici. Agitare bene prima dell'uso.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 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.

Additivi: Reg. 1333/2008 e successive modifiche.

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	Aspetto Colore	Liquido Giallo chiaro	Analisi sensoriale
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 494 kcal 119	
	Grassi	8,1	
	di cui acidi grassi saturi	2,5	
	Carboidrati	0,7	
	di cui zuccheri	<0.5	
	Proteine	11	
	Sale	0,38	
Chimiche	Residuo Secco	23,00 % ± 1	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % ± 1	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	9,0 % ± 1	AOAC -925.32
	A _w	0,98 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	6,0 ± 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	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

Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato a temperatura tra 0 e +4°C prima e dopo l'apertura. Una volta aperto, consumare entro 2 giorni.

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
0-1222	8010053002786	Brik da 1 Kg	6 pezzi	6 x 25 colli	100 gg	Min. 66 gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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



ADDITIVATO REFRIGERATO **MISTO D'UOVO** **SPECIALE PLUS 100 in Brik**

SC Z 333/X
Rev. 1 del 06/05/21
Pag. 2/ 2

General description and product information:

Homogenised, pasteurised and refrigerated liquid whole hen **eggs**. Darker egg yolk colour.
Ingredients: pasteurized liquid whole hen **eggs**, preservative E202, emulsifier E471 and acidity regulator E330.
The product does not undergo ionisation.
1Kg of product equals about 20 egg yolks.
Produced in the plant: IT 39 OV CE.



Method of use and applications: ideal for bakery products. Not suitable for processing leavened products. Shake well before use.

Reference Law:

Egg Products: in compliance with Reg. EC 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 Dir. EC 1829/2003.
Additives: Reg. 1333/2008 and following updates.
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	Aspect Colour	Liquid Light yellow	Sensory analysis
Nutritional information: g/100g	Energie	kJ 494 kcal 119	
	Lipids	8,1	
	of which saturated fatty-acid	2,5	
	Carbohydrates	0,7	
	of which sugar	<0.5	
	Proteins	11	
	Salts	0,38	
Chemical	Dry Matter	23,00 % ± 1	AOAC-925.30
	Proteins	12,0 % ± 1	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	9,0 % ± 1	AOAC -925.32
	Aw	0,98 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	6,0 ± 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 (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Storage Conditions:

Store under refrigeration 0° C to +4° C at all times. Use within 2 days from the day of opening.
The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Code	Cod. EAN	Packaging	Packaging for case	Packaging for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-1222	8010053002786	Brik 1 Kg	Case of 6 briks	6 layers x 25 cases	100 days	Min. 66 days

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised