



PÂTE À BOMBE

SC Z 85/X
Rev. 3 del 20/07/21
Pag. 1/ 2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Semilavorato a base d'uovo per Pâte à Bombe, base neutra per mousse e semifreddi.

Ingredienti: tuorlo d'uovo pastorizzato da uova di categoria A di galline allevate a terra, zuccheri, maltodestrine, aroma vaniglia.

Origine: uova da allevamenti italiani.



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: si utilizza in planetaria per mousse e semifreddi.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.Lgs 267/2003 All. B e successivi emendamenti.

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)*: *Controindicazioni:* riconosciuta allergia alle proteine dell'uovo.

Allergeni presenti: uova di gallina.

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore Aspetto Colore	Inodore , dolce fluido Giallo arancio	Analisi sensoriale
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 1404 kcal 333	
	Grassi	9.8 g	
	di cui acidi grassi saturi	3.8 g	
	Carboidrati	54.7 g	
	di cui zuccheri	40.2 g	
	Proteine	6.6 g	
Chimiche	Sale	0.87 g	
	Residuo Secco	70 % ± 2	AOAC-925.30
	Proteine	6,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	9.8 % ± 0,5	AOAC -925.32
Batteriologicalhe	pH	6.3 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	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:

Conservare a temperatura ambiente. 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
0-1337	8010053013379	Brik da 1,25 Kg	12 pezzi	6 x 12 colli	12 mesi	Min. 2 mesi
0-1487	8010053214875	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone, Bag in Box 10 kg		4 x 20 colli	8 mesi	Min. 5 mesi

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

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



PÂTE À BOMBE

General Description and Product Information:

Semi-finished product for Pâte à Bombe. Neutral base for mousses and semifreddos.

Ingredients : hen's egg pasteurised yolk from grade A barn eggs, sugars, maltodextrin, vanilla flavouring.

Origin: eggs from Italy.

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



Instructions for use and applications: it is used into planetary mixer for mousses and semifreddi.

Reference Law:

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

Labelling: In compliance with Reg. 1169/2011 and following updates.
Labelling concerning GMO's not required according to Regulation EC 1829/2003

Packaging: In compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/CE and Reg. EU 10/2011 and following updates.

Sensitive consumers (yopi)*: Contraindication: known allergy to egg protein.

Contained allergens: hen eggs.

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Odorless, sweet	Sensory analysis
	Aspect	fluid	
	Colour	Orange yellow	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energy	kJ 1404 kcal 333	
	Lipids	9.8 g	
	of which saturated fatty-acids	3.8 g	
	Carbohydrates	54.7 g	
	of which sugars	40.2 g	
	Proteins	6.6 g	
	Salts	0.87 g	
Chemical	Dry Matter	70 % ± 2	AOAC-925.30
	Proteins	6,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	9.8 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	6.3 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
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	Not detectable in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Storage Conditions:

Store to room temperature . The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Code	EAN Code	Packaging	Pieces for pack.	Layers for pallet	Shelf life	Shelf life remaining at departure
0-1337	8010053013379	Brik of 1,25 Kg	12 pieces	6 x 12 packets	12 months	Min. 2 months
0-1487	8010053214875	Polyethylene bag with carton box (bag in box) – 10 kg		4 x 20 cases	8 months	Min. 5 months

Verified: RGO/X	Approved: DIR2
-----------------	----------------

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised