



Meringa Evolution

SC Z 84/X

Rev. 6 del 26/01/22

Pag. 1/ 1

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Semilavorato ottenuto da lavorazione di albumi d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri.

Ingredienti: Albume d'uova di gallina da allevamento a terra di categoria A, zuccheri, maltodestrine, correttore di acidità E 330.

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: Non è un prodotto adatto alla cottura in forno.

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.UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.
Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg. CE 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	Senza odore, dolce	Analisi sensoriale
	Aspetto	Fluidido	
	Colore	Giallo	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 1190 kcal 279	
	Grassi	0 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	66,7 g	
	di cui zuccheri	47,4 g	
	Proteine	3,4 g	
	Sale	1,28 g	
Chimiche	Residuo Secco	68 % ± 1	AOAC-925.30
	Proteine	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	pH	5,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
Batteriologicalhe	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. Una volta montato, conservato in frigorifero a +4°C mantiene un'elevata stabilità per svariate 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
0-1331	8010783013311	Brik da 1,25 Kg	12 pezzi	6 x 12 colli	12 mesi	Min. 2 mesi
0-1486	8010053214868	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone, Bag in Box 10 kg		4 x 20 colli	10 mesi	Min. 2 mesi

Redatto: RGQ/C	Approvato: DIR2
----------------	-----------------

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



Meringa Evolution

SC Z 84/X

Rev. 6 del 26/01/22

Pag. 1/ 1

General Description and Product Information:

Compound obtained from the processing of egg white pasteurised with a mixture of sugar.

Ingredients : Barn white egg grade A, sugar, maltodestryn, acidity regulator E 330.

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 not product suitable for baking.

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.EU 1169/2011 and following updates.

Labelling concerning GMO's not required according to Reg. 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.


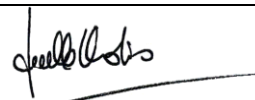
Contained allergens: hen eggs.

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Odorless, sweet fluid	Sensory analysis
	Aspect Colour	Yellow	
Nutritional information: g/100g	Energy	kJ 1190 kcal 279	
	Fat	0 g	
	of which saturated fatty-acids	0 g	
	Carbohydrate	66.7 g	
	of which sugars	47.4 g	
	Protein	3.4 g	
Chemical	Salt	1.28 g	
	Dry Matter	68 % ± 1	AOAC-925.30
	Proteins	3,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
Bacteriologic	pH	5,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Total Plate Count	<10.000 cfu/g	TEMPO®AC (AEROBIC COUNT) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 cfu/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 at room temperature. Once whipped stored in the refrigerator at +4°C, it maintains high stability for several hours. Compliance with the expiry date is strictly linked to the correct method of preserving the product.

Code	EAN Code	Packaging	Pieces for pack.	Layers for pallet	Shelf life	Shelf life remaining at departure
0-1331	8010783013311	Brik of 1,25 Kg	12 pieces	6 x 12 cases	12 months	Min. 2 months
0-1486	8010053214868	Polyethylene bag with carton box (bag in box) – 10 kg		4 x 20 cases	10 months	Min. 2 months

Written : RGQ/C 	Approved : DIR2 
---	---

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised