



## REFRIGERATO/REFRIGERATED

SC Z 46/X

Rev. 7 del 28/11/19

# ALBUME D'UOVO BRIK EGG WHITE BRIK

Pag. 1/2

### Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Albume d'uovo di gallina sgusciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato.  
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 Kg di prodotto corrisponde a circa 30 albumi.  
Prodotto nello stabilimento IT 39 OV CE.

**Modalità d'uso e applicazioni:** Ideale per meringaggi, amaretti, dacquoise, macarons, masse giapponesi, petits fours, biscotti, savoiardi, lingue di gatto, pan di spagna doppia montata, sorbetti. Da consumarsi previa cottura..

### 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.

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 trasparente a verde chiaro	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 182 kcal 43	
	Grassi	0 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	0.9 g	
	di cui zuccheri	0 g	
	Proteine	9.8 g	
	Sale	0.42 g	
Chimiche	Residuo Secco	11,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	A <sub>w</sub>	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	9,0 ± 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°C e +4°C. Una volta aperto l'imballo è preferibile utilizzare il prodotto entro 2 giorni e conservarlo tra 0°C e +4° C. 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
0-5197	8010053000614	Brik da 1 Kg con tappo	6 pezzi	6 x 25 colli	45 gg	Min. 24 gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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



**REFRIGERATO/REFRIGERATED**

SC Z 46/X

Rev. 7 del 28/11/19

**ALBUME D'UOVO BRIK  
EGG WHITE BRIK**

Pag. 2/ 2

**General description and product information:**

Hen egg white, pasteurised and refrigerated.  
The product does not undergo ionisation. 1Kg of product equals about 30 eggs white.  
Produced in the plant IT 39 OV CE.

**Method of use and applications:** Ideal for bakery products, (meringues, pavlovas, sponge cakes, cookies, frozen dessert), confectionery as a binding agent (nougat, taffy), noodles, as a glaze for pastry and biscuits.

**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.

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	Transparent to light green	
Nutritional information: g/100g	Energy	kJ 182 kcal 43	
	Lipids	0 g	
	of which saturated fatty-acids	0 g	
	Carbohydrates	0.9 g	
	of which sugars	0 g	
	Proteins	9.8 g	
Chemical	Salts	0.42 g	
	Dry Matter	11,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	A <sub>w</sub>	0,99 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	9,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
Bacteriologic	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	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

**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.

Item	Cod. EAN	Packaging	Packaging for case	Packaging for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-5197	8010053000614	Brik da 1 Kg with cap	6 pieces	6 x 25	45 days	Min. 24 days

Verified: RGQ/X

Approved: DIR2

\*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised