



REFRIGERATO /REFRIGERATED
MISTO D'UOVO in Brik
LIQUID WHOLE EGG Brik

SC Z 47/X
Rev. 8 del 10/12/19
Pag. 1 / 1

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Misto d'uova di gallina di gallina, sgusciate e pastorizzate.
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: Ideale per pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, impasti per brioche e frolle, panature, pasta fresca.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi aggiornamenti.

Etichettatura: Conforme al 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 e 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	
Nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 589 kcal 142	
	Grassi	10 g	
	di cui acidi grassi saturi	3,6 g	
	di cui acidi grassi trans	0 g	
	Carboidrati	< 0,5 g	
	di cui zuccheri	< 0,5 g	
	Proteine	12 g	
	Sale	0,30 g	
Chimiche	Residuo Secco	24,00 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,5 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	10,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Aw	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Betacarotene equivalente	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
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	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
0-4432	8010053000577	Brik da 1 Kg con tappo	6 pezzi	6 x 25 colli	37 gg	Min. 24 gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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



REFRIGERATO /REFRIGERATED
MISTO D'UOVO in Brik
LIQUID WHOLE EGG Brik

SC Z 47/X
 Rev. 8 del 10/12/19
 Pag. 2/ 1

General Description and Product Information:

Hen eggs liquid whole, pasteurised and refrigerated.
 The product does not undergo ionisation.
 1Kg of product equals about 20 egg.
 Produced in the plant: IT 39 OV CE.

Method of use and applications: Ideal for bakery products (chiffon cakes, cookies, layer cakes, muffins, pies, sponge cakes, desserts), fresh pasta, sauces, dressings.

Reference Law:

Egg Products: in compliance with regulations 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.


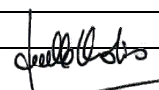
Contained allergens: hen eggs.

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	Energie	kJ 589 kcal 142	
	Lipids	10 g	
	of which saturated fatty-acid	3,6 g	
	of which trans fatty-acid	0 g	
	Carbohydrates	< 0,5 g	
	of which sugar	< 0,5 g	
	Proteins	12 g	
	Salts	0,30 g	
Chemical	Dry matter	24,00 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,5 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	10,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Aw	0,993 ±0,008	ISO 21807: 2004
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	3- Hydroxybutyric acid	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	β-carotene equivalents	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
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	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	Pieces for packs	Packs for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-4432	8010053000577	Brik da 1 Kg with cap	6 pieces	6 x 25	37 days	Min. 24 days

Verificato: RGQ/X  Approvato: DIR2 

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised