



# ALBUME D'UOVO FACILISSIMO

## EGG WHITE FACILISSIMO

SC A 06/X  
Rev. 10 del gen. '19  
Pag. 1/2

### Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Albumi d'uova di gallina sgusciate, omogeneizzato, trattato termicamente.  
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 Kg di prodotto corrisponde a circa 32 albumi.  
Prodotto e confezionato per Eurovo S.r.l. nello stabilimento FR 86.193.001 CE (3-7 Avenue Victor Hugo, 86450 Pleumartin, Francia).  
Ottenuto a partire da uova di gallina originarie dell'UE (Francia, Spagna e Italia).  
Idonco ad un'alimentazione vegetariana e Halal



### Modalità d'uso e applicazioni:

Facilissimo si utilizza come un albumi d'uovo fresco. E' ideale per la produzione di mousses, meringhe, amaretti, etc., per le preparazioni di pasticceria in genere, gelateria e gastronomia e per tutte quelle lavorazioni dove sia necessaria una resa maggiore di montabilità, stabilità e consistenza. Si consiglia di agitare bene prima dell'uso.

### Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Regg CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti.  
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 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti

**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	Liquido	Analisi sensoriale
	Colore	Giallastro	
Informazioni nutrizionali g/100g	Energia	Kj 197 Kcal 47	
	Grassi	0	
	Di cui saturi	0	
	Acidi grassi trans	0	
	Carboidrati	0.9	
	di cui zuccheri	0	
	Proteine	11	
	Sale	0.51	
Chimiche	Residuo Secco	11,00 ÷ 13,50 %	AOAC-925.30
	pH	9,1 ± 0,4	pH-metro
Batterologiche	Conta batterica totale	≤ 500 ufc/g (tolleranza ≤ 10000 ufc/g)	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobatteri	≤ 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002
	Lieviti	≤ 100 ufc/g	AOAC 997.02
	Muffe	≤ 100 ufc/g	

### Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato tra 0 e 25°C, e una volta aperto l'imballo, va conservato richiuso tra 0 e 4°C e utilizzato entro 24-48 ore re. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Cod. EAN	Imballo primario	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
0-4422	Confezione 3412632321212 Bottiglia 8010053100031	Bottiglia in PP da 1Kg	6 x 21 colli	6 mesi	Min. 4 mesi
0-0471	8010053204715	Bag in Box da 20kg	3 x 15 colli	6 mesi	Min. 4 mesi
0-7183	3412632321007	Bag in Box da 10kg	4 x 20 colli	6 mesi	Min. 4 mesi

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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



# ALBUME D'UOVO FACILISSIMO EGG WHITE FACILISSIMO

SC A 06/X  
Rev. 10 del gen. '19  
Pag. 2/2

### General Description and Product Information:

Shelled hen egg white, homogenized and heat treated.  
The product does not undergo ionisation.  
1Kg of product equals about 32 egg whites.  
Produced and packaged for Eurovo S.r.l. in the plant: FR 86.193.001 CE (3-7 Avenue Victor Hugo, 86450 Pleumartin, France).  
Obtained from hens eggs originating in the UE (France, Spain and Italy).  
Suitable for a vegetarian diet and Halal.



**Method of use and applications:** the product it is used as a fresh egg white; in preparations for mousses, meringues, macaroons, patisserie, ice-creams and food service and those where it is necessary to mount at a higher yield, stability and consistency. Shake before using.

### Reference Law:

**Egg Products:** in compliance with EC Regulations 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 and following amendments. Labelling concerning GMO's not required according to Regulation EC 1829/2003  
**Packaging:** in compliance with D.M. 21.03.73, Rcg. 2004/1935/EC, 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and followin amendments

**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	Liquid	Sensory analysis
	Colour	light yellow	
Informazioni nutrizionali g/100g	Energy	Kj 197 Kcal 47	
	Lipids	0	
	Of which saturated fatty-acids	0	
	Of which trans fatty acid	0	
	Carbohydrates	0.9	
	Of which sugars	0	
	Proteins	11	
	Salts	0.51	
Chemical	Solids	11,00 ÷ 13,50 %	AOAC-925.30
	pH	9,1 ± 0,4	pH-metro
Bacteriological	Total Plate Count	≤ 500 ufc/g (tolleranza ≤ 10000 ufc/g)	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobacteria	≤10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002
	Yeast	< 100 ufc/g	AOAC 997.02
	Molds	≤ 100 ufc/g	

### Storage Conditions:

The product must be stored from 0° C. to +25° C. Once opened the packing, the product must be stored from 0° C to +4° C and used preferably within 24-48 hours. The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Code	Cod. EAN	Packaging	Packaging for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-4422	Package 3412632321212 Bottle 8010053100031	Bottle PP 1 Kg	6 layers x 21 cases	6 months	Min. 4 months
0-0471	8010053204715	Bag in Box da 20kg	3 layers x 15 cases	6 months	Min. 4 months
0-7183	3412632321007	Bag in Box da 10kg	4 layers x 20 cases	6 months	Min. 4 months

Verified: RGQ/X

Approved: DIR2

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