

"BEVANDA VEGETALE DI SOIA CON CALCIO"  
VEGETABLE SOYA DRINK WITH CALCIUM

Azienda/Company: Euro S.P.I.D.

Marchio/Brand: E.gò

Cod. prodotto/Product code: E04SCAL1

**Informazioni generali / General information**

Descrizione/Description: Bevanda vegetale a base di soia con Calcio. Senza glutine e senza lattosio.  
100% Vegetable Soya drink with calcium. Gluten free and lactose free.  
Pronta da bere. Agitare bene prima dell'uso/ Ready to drink. Shake well before use.

Ingredienti/ Ingredients: Acqua, **semi di soia (9,5%)**, zucchero, carbonato di calcio, sale marino, aroma/  
Water, **soya beans (9,5%)**, sugar, calcium carbonate, flavouring, sea salt.

**Prodotto Vegano, protocollo n.1624/2021 (Cod. 27015)/ Vegan product, protocol No. 1624/2021 (Code 27015)**

**Caratteristiche organolettiche/ Organoleptic characteristics**

Stato fisico/Appearance	Liquido/Liquid
Colore/ Color	Avorio/ Ivory
Gusto-Aroma/ Taste-Aroma	Dolce, caratteristico di soia/Sweet, characteristic of soya
Odore/ Smell	Gradevole, caratteristico di soia/Pleasant, characteristic of soya

**Caratteristiche chimico-fisiche/ Physical-chemical characteristics**

	U.m.	Valore di riferimento/ Reference value	Tolleranza/ Tolerance
pH	Unità pH	8	±0.5
Rifrazione ottica/ Optical refraction	°Brix	8.5	±1
Densità/ Density	g/l	1025	±10

**Parametri chimici/ Chemical parameters**

	Valore/ Value	Legislazione di riferimento/ Reference legislation
Metalli pesanti/ Heavy metals	<LOQ*	Reg. CE 1881/2006 e successivi// and subsequent
OGM**/ GMO**	Assente/ Absent	Reg. 1829/2003 e Reg. 1830/2003 e successivi/ and subsequent

\*LOQ: Limite di rilevabilità Quantitativo/ Limit of quantitative detectability

\*\* Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM)

The product does not contain any ingredients deriving from genetically modified organisms (GMO)

**Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto /Average nutritional values per 100 ml of product**

	U.m.	Valore medio
Energia/ Energy	kJ	185
	kcal	44
Grassi/ Total Fat	g	1,6
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	g	0,2
Carboidrati/ Carbohydrate	g	3,7
di cui zuccheri/ of which sugars	g	3
Fibre/ Fibre	g	0,8
Proteine/ Protein	g	3,3
Sale/ Salt	g	0,1
Calcio/ Calcium	mg	120 (15% VNR)*

\*VNR: Valore nutritivo di riferimento/ Nutritive reference values

**Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics**

	U.m.	Valore/ Value
CBT a 30°C/ TVC at 30°C (dopo pre-incubazione del prodotto a 30 °C) (after pre-incubation of the product at 30°C)	C.F.U./1ml	<1
CBT a 55 °C / TVC at 55°C (dopo pre- incubazione del prodotto a 55°C) (after pre-incubation of the product at 55°C)	C.F.U./1ml	<1

Il trattamento UHT impedisce la formazione di quanto sopra/ UHT treatment prevents the formation of the above

Periodo di incubazione: 7 giorni dalla data di produzione + 3 giorni analisi microbiologiche/

Incubation period: 7 days from the production date + 3 days for microbiological analysis

**"BEVANDA VEGETALE DI SOIA CON CALCIO"  
VEGETABLE SOYA DRINK WITH CALCIUM**

<b>ALLERGENE/ ALLERGEN</b>	<b>Dettagli Prodotto/ Product details</b>	<b>Presente come ingrediente/ Present as ingredient</b>	<b>Presente nel sito produttivo/ Present in the Production site</b>	<b>Possibile contaminazione crociata/ Possible cross- contamination</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ Cereals containing Gluten and derivatives		NO	<b>SI/ YES</b>	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish-based products		NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and derivatives		NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and fish products		NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanuts products		NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/ Soya and soya products		<b>SI/ YES</b>	---	---
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ Milk and milk products (including lactose)		NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	Mandorla/ Almond (Amygdalus communis)	NO	<b>SI/ YES</b>	NO
	Nocciole/ Hazelnuts (Corylus Avellana)	NO	NO	NO
	Noci comuni/ Common Nuts (Juglans Regia)	NO	NO	NO
	Noci di Acagiù/ Cashew nuts (Anacardium occidentale)	NO	NO	NO
	Noci del Brasile/ Brazil nuts (Bertholletia excelsa)	NO	NO	NO
	Pistacchi /Pistachios (Pistacia Vera)	NO	NO	NO
	Noci del Queensland/ Queensland nuts (Macadamia ternifolia)	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products		NO	<b>SI/ YES</b>	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard products		NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti/ Sulphur dioxide and sulphites		NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins and lupine products		NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and derivatives		NO	NO	NO

Secondo il regolamento UE N° 1169/2011 e il Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act del 2004/  
According to EU regulation No° 1169/2011 and Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004

**Packaging e palletizzazione/ Packaging and palletization**



Brik



Imballo secondario/ Secondary packaging  
(WRAP 3x4)



Pallet

**Imballo primario/ Primary packaging:** Tetra Brik® Aseptic EDGE 1000 ml

**N° unità per confezione/ No. of units per package:** 12

**N° di confezioni per strato/ No. of packages per layer:** 13

**N° di confezioni per pallet/ No. of packages per pallet:** 65

**Dimensioni del pallet/ Pallet size:** 800x1200x1225h

**Altre informazioni/ Additional information**

Temperatura di trasporto/ Transport temperature	Il prodotto deve essere trasportato a Temperatura ambiente / The product must be transported at room temperature
Temperatura di conservazione/ Storage temperature	Il prodotto deve essere conservato a Temperatura ambiente / The product must be kept at room temperature
Peso Netto/ Net weight:	1020g
Shelf life (termine minimo di conservazione)/ Shelf life (minimum storage term)	14 mesi dalla data di confezionamento/14 months from the production date.
Shelf life secondaria/ Shelf life post opening	3-4 giorni (Temperatura di conservazione +2°C / +6°C)/ 3-4 days (Storage temperature + 2 ° C / + 6 ° C)

La Scheda Tecnica è adeguata al Reg. 1169/2011, le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato /  
The Technical Data Sheet is adapted to Reg. 1169/2011, the information given here refers only to the product indicated and has confidential professional value.

**Documento emesso dal CQ/  
Document issued by QC**  
Federica Cuzzucoli

**Documento approvato dal RQ/  
Document approved by QM**  
Giuseppina Laganà

Documento aggiornato in data/ Document updated on date: Nov. 14<sup>th</sup>, 2022