



REFRIGERATO

MISTO D'UOVO BIOLOGICO

Organic Liquid Whole Egg

SC Z 49/X
Rev. 6 del 02/05/19
Pag. 1 / 2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Ingredienti: Misto d'uova di gallina prodotte da agricoltura biologica, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerato. 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: il prodotto può essere usato tal quale nelle preparazioni di pasticceria, gelateria, pasta fresca e gastronomia.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 834/2007, 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 giallo chiaro a giallo *	
Informazioni 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	
Chimiche	Sale	0.30 g	
	Residuo Secco	23,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	10,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	Beta carotene equiv.	9 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	Aw	0,99 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro
	Acido Lattico	< 1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologiche	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	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

* il colore del prodotto può variare in funzione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole.

Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato tra 0°C e +4° C. Una volta aperto l'imballo va conservato tra 0°C e +4° C ed utilizzato entro 2 giorni. 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
0-4433	8010053000652	Brik da 1 Kg con tappo	6 pezzi	6 x 25 colli	37gg	Min. 24gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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



REFRIGERATO

MISTO D'UOVO BIOLOGICO

Organic Liquid Whole Egg

SC Z 49/X
Rev. 6 del 02/05/19
Pag. 2 / 2

General description and product information:

Hen egg liquid whole, from hens produced by means of organic farming., pasteurised and refrigerated. The product does not undergo ionisation.
1Kg of product equals about 20 shelled egg.
Produced in the plant: IT 39 OV CE.

Method of use and applications: the product can be used in preparations for patisserie, ice-creams, egg pasta and food service.

Reference Law:

Egg Products: in compliance with Reg. EC 834/2007, 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	Energy	KJ 589 Kcal 142	
	Lipids	10 g	
	of which saturated fatty-acids	3.6 g	
	of which trans fatty acid	0 g	
	Carbohydrates	<0.5 g	
	of which sugars	<0.5 g	
	Proteins	12 g	
Chemical	Salts	0.30 g	
	Dry Matter	23,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	10,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	β-carotene equivalent	9 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	Aw	0,99 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro
	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

* the color of the product may vary depending on the type of feeding of laying hens.

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
0-4433	8010053000652	Brik da 1 Kg with cap	Case of 6 briks	6 layers x 25 cases	37days	Min. 24 days

Verified: RGQ/X Approved: DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: EUROVO SRL

Denominazione prodotto:

0032 MISTO UOVO PAST BIO BIB EUROVO KG 10

4433 MISTO UOVO PAST BIO EUROVO KG 1

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	SI	SI
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON È ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

14/09/2020

EUROVO S.R.L.
Via Monza, 3
40022 S. Maria in Sala (RA)
Tel. 0542 / 012570 - Fax 0542 / 012570
C.F. 00902620296 - P.IVA 00727070993



Spett.le Camst


CO.P.R.A. Soc. Coop. Agricola

Cesena, li 13/10/2020

Con la presente la ditta *Eurovo srl*

DICHIARA

Che nello stabilimento di *CO.P.R.A. Soc. Coop. Agricola* (approval number IT 39 OV CE) le uova utilizzate per la sgusciatura e la produzione di ovoprodotti biologici (codice prodotto 4433)provengono da Italia e UE.
Cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti.

Dott.ssa Paola Salvador
Resp. Controllo Qualità
Eurovo srl




Eurovo Srl – Sede legale: via Mensa 3 - 48022 S. Maria in Fabriago (RA)
Uffici Comm.li: Via Ugo La Malfa 15 - 40026 Imola (BO) – Tel. +39 0542 485111 - Fax +39 0542 485485
Uffici Amm.vi: via Valentonia 7 - 40027 Mordano (BO) – Tel. +39 0542 58811 - Fax +39 0542 58849
Stabilimento: via Piacentina 22 - 45030 Occhiobello (RO) - Tel. +39 0425 768711 - Fax +39 0425 768779
P.I. 00727070393 – C.F. e N° Iscr. Registro Imprese 00992620286
R. E. A. n. 100103/RA – Capitale sociale 6.500.000,00 euro i.v.
www.eurovo.com