

REFRIGERATO IN BRIK

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO DA ALLEVAMENTO A TERRA

BARN LIQUID WHOLE EGG

SC Z 38/X - Rev. 10 del 04/10/23 - Pag. 1 / 2

Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4° C prima e dopo l'apertura.

Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Modalità di conservazione post-apertura

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4° C. Una volta aperto consumare il contenuto entro 48 ore.

Shelf Life

Totale: 37 gg

Residua alla partenza: Min. 24 gg

Origine ingrediente primario

Uova UE

Allergeni

Presenti nel prodotto: UOVA di gallina

Presenti in stabilimento: UOVA di gallina, LATTE

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.

Riferimenti Legislativi

Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023.

ETICHETTATURA: Conforme ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.

Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg. CE 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.

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



Cod. Articolo: 0-4742	EAN: 8010053047428
Denominazione prodotto: Misto d'uovo pastorizzato da allevamento a terra	
Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: Misto d'UOVA di gallina da allevamento a terra, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate.	
Ingredienti: 100% misto d'uovo pastorizzato. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1000 g di prodotto corrispondono a circa 20 uova sgusciate.	
Modalità d'uso e applicazioni: Il prodotto può essere usato tal quale nelle preparazioni di pasticceria, gelateria, pasta all'uovo e gastronomia. Ideale per frittate, omelette, pasta fresca, panature, pan di Spagna, frolle e dolci. Agitare bene prima dell'uso.	
Contenuto netto: 1000 g e	Brand: le Naturelle
Prodotto e confezionato per Eurovo Srl, Via Mensa 3, S. Maria in Fabriago (RA) nello stabilimento di Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), IT 39 OV CE.	

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da giallo chiaro a giallo	
Chimiche	Residuo Secco	24,0 % ± 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 04/C)
	Aw	0,993±0,008	ISO 21807: 2004
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batterologiche	Betacarotene equivalente	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
	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	Non rilevabile in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: g/100g

Energia	KJ 589 kcal 142
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	3,6 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	12 g
Sale	0,30 g

SCHEDA LOGISTICA

Tipo imballo primario	Brik 1000 g	Dimensioni imb.prim.	7x7xh23,4 cm
Peso lordo imb.prim.	1033 g	Tipo imb. secondario	Scatola 6 brik
EAN imb. secondario	8002790247421	Dimensioni imb.sec.	23,5x16xh23,9 cm
Peso lordo imb.sec.	6,3 kg	Tipo pallet	EPAL 80x120 h135
Peso lordo pallet	810 kg	Colli / pallet	125
Colli / strato	25	Strati / pallet	5

D.lgs. 116/2020

	IMBALLO PRIMARIO		IMB. SECONDARIO
Tipologia imballaggio	Brik in poliaccoppiato	Tappo	Scatola in cartone
Famiglia appartenenza	Carta	Plastica	Carta
Identificazione materiale	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
Identificazione tipo di raccolta	Differenziata CARTA	Differenziata PLASTICA	Differenziata CARTA

Segui le regole del tuo comune sulla gestione dei rifiuti.

REFRIGERATO IN BRIK

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO DA ALLEVAMENTO A TERRA

BARN LIQUID WHOLE EGG

SC Z 38/X - Rev. 10 del 04/10/23 - Pag. 2 / 2

Storage

Store in the refrigerator at a temperature between 0°C and +4°C before and after opening.

The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Storage after opening

Store in the refrigerator at a temperature between 0°C and +4°C. Once opened, use within 48 hours.

Shelf Life

Total: 37 days

Upon receipt: Min. 24 days

Country of origin of primary ingredient

EU eggs

Allergens

Contained: Eggs

Facility: Eggs, Milk

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.

Reference Law

EGG PRODUCTS: In compliance with Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023.

LABELLING: In compliance with Reg. EU 1169/2011 and following updates.

Labelling concerning GMO's not required according to Reg. EC 1829/2003.

PACKAGING: In compliance with Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and following updates.

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised



Item Code: 0-4742	EAN: 8010053047428
Product name: Pasteurised liquid whole egg from barn farming	
General description and product information: Hen liquid whole EGG from barn farming homogenised, pasteurised and refrigerated.	
Ingredients: 100% pasteurized whole eggs. The product does not undergo ionisation. 1000 g of product equals about 20 shelled eggs.	
How to use: the product can be used in preparations for patisserie, ice creams, egg pasta and food service. Ideal for omelettes, fresh pasta, breading, sponge cake, short pastry, dessert. Shake well before use.	
Net quantity: 1000 g e	Brand: le Naturelle
Produced and packaged for Eurovo Srl, Via Mensa 3, S. Maria in Fabriago (RA) in the plant of Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), IT 39 OV CE.	

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Light yellow to yellow	
Chemical	Dry matter	24,0 % ± 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 04/C)
	Aw	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic assay
	3- Hydroxybutyric acid	<10 ppm/dm	Enzymatic assay
Bacteriological	β-carotene equivalents	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
	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	Not detectable in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

NUTRITION DECLARATION: g/100g	
Energy	kJ 589 kcal 142
Fat	10 g
of which saturates	3,6 g
Carbohydrate	<0,5 g
of which sugars	<0,5 g
Protein	12 g
Salt	0,30 g

PACKAGING INFORMATION			
Primary packaging	Brik 1000 g	Prim. pack. dimensions	7x7xh23,4 cm
Prim. pack. GWT	1033 g	Secondary packaging	Box 6 briks
Sec. pack. EAN	8002790247421	Sec. pack. dimensions	23,5x16xh23,9 cm
Sec. pack. GWT	6,3 kg	Pallet	EPAL 80x120 h135
Pallet GWT	810 kg	Boxes / pallet	125
Boxes / layer	25	Layers / pallet	5

D.lgs. 116/2020	PRIMARY PACKAGING		SEC. PACKAGING
Type of packaging	Brik in poly laminate	Cap	Cardboard box
Materials	Paper	Plastic	Paper
Materials	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
Separating Waste	Separate PAPER collection	Separate PLASTIC collection	Separate PAPER collection

Follow your municipality's rules on waste management.