



REFRIGERATO/REFRIGERATED

SC Z 291 / O

Rev. 2 – 05/07/2023

MISTO D'UOVO da allevamento a TERRA Cat. A - Origine Italia

Pag. 1/2

LIQUID WHOLE EGG BARN Cat. A – Italian Origin

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Misto liquido d'uova di gallina allevate a terra (barn) di cat. A, sgusciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti aggiunti.

1 Kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.

Prodotto nello stabilimento: IT 08 OV.

Origine delle uova: Italia

Modalità d'uso e applicazioni: il prodotto può essere usato nelle preparazioni di pasticceria, gelateria, pasta all'uovo e gastronomia.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023 e successivi emendamenti.

Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Regolamento di esecuzione (UE) 1400/2020.

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 10/2011e 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	Odore e sapore	Tipici delle uova	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Tipico delle uova	
Informazioni nutrizionali**: g/100g	Energia	kJ 589 / kcal 142	
	Grassi	9.5	
	Di cui saturi	3.6	
	Acidi grassi trans	0	
	Carboidrati	<0.5	
	di cui zuccheri	<0.5	
	Proteine	11	
	Sale	0.30	
Chimiche	Residuo Secco	23.0 % ± 0.5 %	Met. Interno (IAL003/X)
	Proteine	Min. 11.0 %	AOAC - 925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	9.5 % ± 0.5 %	AOAC - 925.32
	Beta carotene equiv.	18 ppm ± 5 ppm	Met. Interno (IAL001/O)
	A _w	0.993 ± 0.008	ISO 21807: 2004
	pH	7.5 ± 0.5	Met. Interno (IAL006/X)
	Acido lattico	< 1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologiche	Microrganismi aerobi Mesofili (CBT)	< 10.000 ufc/g	AFNOR BIO 12/35-05/13 UNI EN ISO 4833-1:2022
	Enterobatteri	< 10 ufc/g	AFNOR BIO 12/21-12/06 ISO 21528-2:2017
	Salmonella	Non rilevabile in 25g	AFNOR BRD 07/06-07/04 AFNOR BRD 07/11-12/05

Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato a temperatura tra 0 e 4°C. Una volta aperto l'imballo è preferibile utilizzare il prodotto entro 72 ore e conservarlo tra 0 e 4° C. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Confezione	Confezioni per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza	Cert. Halal by HIA
0-1158	Pallecon – max 1000 kg	1	12 gg	Min. 8 gg	HIA-ITA-00168-410
0-2990	Pallecon – max 250 kg	1	12 gg	Min. 8 gg	
0-0866	Serbatoio in acciaio inox – max 1000 kg	1	10 gg	Min. 6 gg	
0-0990	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 20 kg	3 x 15	20 gg	Min. 13 gg	
0-1619	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 10 kg	4 x 20	20 gg	Min. 13 gg	
0-2619	Autobotte/scarrabile	1	7 gg	Min. 4 gg	

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

** I valori dichiarati sono valori medi stabiliti dal calcolo effettuato a partire dai valori medi noti

Verificato: RGQ/X	Approvato: RSTA/O
-------------------	-------------------



REFRIGERATO/REFRIGERATED

SC Z 291 / O

Rev. 2 – 05/07/2023

MISTO D'UOVO da allevamento a TERRA Cat. A - Origine Italia

Pag. 2 / 2

LIQUID WHOLE EGG BARN Cat. A – Italian Origin

General description and product information:

Hen egg liquid whole cat. A, coming from hens raised in barn farming, homogenised, pasteurised and refrigerated.

The product does not undergo ionisation and does not contain preservatives.

1Kg of product equals about 20 shelled eggs.

Produced in the plant: IT 08 OV.

Eggs origin: Italy

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 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023 and following amendments. Reg. EU 1169/2011 concerning the provision of food information to consumers. Reg. EU 1400/2020.

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

Packaging: In compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and following 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	Smell and taste	Typical of eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Typical of eggs	
Nutritional information**: g/100g	Energy	kJ 589 / kcal 142	
	Lipids	9.5	
	Of which saturated fatty-acids	3.6	
	Of which trans fatty acid	0	
	Carbohydrates	<0.5	
	Of which sugars	<0.5	
	Proteins	11	
	Salt	0.30	
Chemical	Solids	23.0 % ± 0.5 %	Internal meth. (IAL003/X)
	Proteins	Min. 11.0 %	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fat	9.5 % ± 0.5 %	AOAC -925.32
	β-carotene equivalents	18 ppm ± 5 ppm	Internal meth. (IAL001/O)
	A _w	0.993 ± 0.008	ISO 21807: 2004
	pH	7.5 ± 0.5	Internal meth. (IAL006/X)
	Lactic Acid	< 1000 ppm/ss	Enzymatic Kit
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Enzymatic Kit
Bacteriological	Total Plate Count	<10.000 ufc/g	AFNOR BIO 12/35-05/13 UNI EN ISO 4833-1:2022
	Enterobacteria	<10 ufc/g	AFNOR BIO 12/21-12/06 ISO 21528-2:2017
	Salmonella	Not detected in 25g	AFNOR BRD 07/06-07/04 AFNOR BRD 07/11-12/05

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

Item	Packaging	Packs for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment	Cert. Halal by HIA
0-0866	Stainless steel tank– max 1000 kg	1	10 days	Min. 6 days	HIA-ITA-00168-410
0-2990	Pallecon – max 250 kg	1	12 days	Min. 8 days	
0-1158	Pallecon – max 1000 kg	1	12 days	Min. 8 days	
0-0990	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 20 kg	3 x 15	20 days	Min. 13 days	
0-1619	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 20 kg	4 x 20	20 days	Min. 13 days	
0-2619	Tanker	1	7 days	Min. 4 days	

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised

** The declared values are average values established by the calculation made from the known average values

Verificato: RGQ/X	Approvato: RSTA/O
-------------------	-------------------