REFRIGERATO
MISTO D'UOVO BIOLOGICO
Origine ITALIA

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:
Ingredienti: Misto d'**uova** di gallina, prodotte da agricoltura biologica, sgusciate, pastorizzate, refrigerate. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.
1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.
Origine uova: Italia
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. UE 848/2018, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, Reg. UE 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 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 Aspetto Colore	Tipici delle uova fresche Liquido Da giallo chiaro a giallo*	Analisi sensoriale
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	
Chimiche	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/dm	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/dm	Kit Enzimatico
Batteriologiche	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

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

Modalità di conservazione:
Conservare tra 0°C e +4°C prima e dopo l'apertura. Una volta aperto, consumare entro 2 giorni.
Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Imballo primario	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-0876	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (Bag in Box) 10 Kg	4 x 20 colli	25 gg	16 gg

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

REFRIGERATO
MISTO D'UOVO BIOLOGICO
Origine ITALIA

General description and product information:
Hen **egg** liquid whole, from hens produced in organic farming, pasteurised and refrigerated. The product does not undergo ionisation.
1 kg of product equals about 20 shelled eggs.
Origin of eggs: Italy
Produced in the plant IT 39 OV CE.

Method of use and applications: the product can be used as it is in confectionery, ice cream, fresh pasta and gastronomy preparations.

Reference Law:
Egg Products: in compliance with Reg. UE 848/2018, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, Reg.Eu 915/2023
Labelling: in compliance with Reg. EU 1169/2011 and following updates.
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, 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 Aspect Colour	Typical of fresh eggs Liquid Light yellow to yellow*	Sensory analysis
Nutritional information: g/100g	Energy	kJ 589 kcal 142	
	Lipids	10 g	
	of which saturated fatty-acids	3.6 g	
	Carbohydrates	<0.5 g	
	of which sugars	<0.5 g	
	Proteins	12 g	
	Salts	0.30 g	
Chemical	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 equivalents	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/dm	Kit Enzimatico
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/dm	Kit Enzimatico
Bacteriologic	Total Plate Count	<10.000 cfu/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 cfu/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Not detectable 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:
Store under refrigeration 0°C to +4°C at all times. Use within 2 days from the days of opening.
The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Code	Packaging	Layers for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-0876	Polyethylene bag with carton box (bag in box) – 10 kg	4 layers x 20 cases	25 days	Min. 16 days

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised