



REFRIGERATO ALBUME D'UOVO

SC Z 129/X
Rev. 4 del 05/09/22
Pag. 1/ 1

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di **uova** di gallina, sgusciate, pastorizzate, refrigerate.

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

1000 g di prodotto corrispondono a circa 30 albumi.

Prodotto e confezionato per Antiche Fattorie Marchigiane Via Mensa, 3 S.Maria in Fabriago (RA) – Italy
nello stabilimento IT 39 OV CE.



Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, e successivi emendamenti.

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 Sapore Aspetto	Tipico delle uova fresche Tipico delle uova fresche Liquido di massa omogenea	Controllo visivo
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 182 kcal 43	
	Grassi	0 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	0,9 g	
	di cui zuccheri	0 g	
	Proteine	9,8 g	
	Sale	0,42 g	
Chimiche	Residuo Secco	11,00 % $\pm$ 1,0	AOAC-925.30
	Proteine	9,0 % min.	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	0,03% min.	AOAC -925.32
	pH	9,0 $\pm$ 0,50	pH-metro
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologiche	Carica batterica mesofila aerobia	<10.000 ufc/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteriaceae	<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

Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato in frigorifero tra 0°C e +4° C. Una volta aperto consumare entro 2 gg. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto. Agitare bene prima dell'uso.

Da consumarsi PREVIA COTTURA.

Articolo	Cod.EAN flacone	Cod.EAN cartone	Imballo primario	Pezzi per collo	Strati per pallet	Shelf life gg	Shelf life residua alla partenza gg
0-8705	8004031083225	8004031287050	Bottiglia da 1000 g	6 bottiglie	4 x 21 colli	50 gg	33 gg
0-8323	8004031283236	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 10 Kg			5 x 15	25 gg	16 gg
Redatto: RGQ/C				Approvato: DIR2			

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



REFRIGERATO ALBUME D'UOVO

SC Z 129/X
Rev. 4 del 05/09/22
Pag. 2/ 1

General Description and Product Information:

Product obtained by processing hen **eggs**, shelled, pasteurized, refrigerated. The product is not subjected to ionization.

1000 g of product correspond to about 30 egg whites.

Produced and packaged for - Antiche Fattorie Marchigiane Srl Mensa, 3 S.Maria in Fabriago (RA) – Italy in the factory IT 39 OV CE.



Reference Law:

Egg Products: In compliance with regulations 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, and following updates.

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/CE and Reg. EU 10/2011 and following updates.

Sensitive consumers (yopi)*: there are no restrictions on consumption when used in a balanced diet and adequate preparations. In case of metabolic diseases consumption can be advised against by medical prescriptions.

Contraindication: known allergy to egg protein.

Contained allergens: hen eggs.

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell Taste Aspect	Typical of fresh eggs Typical of fresh eggs homogeneous mass liquid	Sensory analysis
Nutritional information: g/100g	Energy	kJ 182 kcal 43	
	Lipids	0 g	
	of which saturated fatty-acids	0 g	
	Carbohydrates	0,9 g	
	of which sugars	0 g	
	Proteins	9,8 g	
Chemical	Salts	0,42 g	
	Dry Matter	11,0 % $\pm$ 1,0	AOAC-925.30
	Proteins	9,0% min.	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	0,03 % min.	AOAC -925.32
	pH	9,0 $\pm$ 0,5	pH-metro
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic assay
Bacteriologic	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/dm	Enzymatic assay
	Mesophilic aerobic bacterial load	<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

Storage Conditions:

The product should be stored in a refrigerator at 0 ° C and + 4 ° C. Once opened, use within 2 days. Respect the expiration date is closely linked to the correct storage conditions of the product. Shake well before use.

To consume AFTER COOKING.

Code	EAN Code Bottle	EAN Code Carton	Packaging	Pieces for pack	Layers for pallet	Shelf life days	Residual Shelf life at shipment days
0-8705	8004031083225	8004031287050	Bottles 1000 g	6 bottles	4 x 21	50 days	33 days
0-8323	8004031283236	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 10 Kg			5 x 15	25 days	16 days

Written: RGQ/C

Approved : DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised