



TUORLO D'UOVO EGG YOLK

SC Z 140/X
Rev. 3 del 25/08/22
Pag. 1/ 1

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Tuorlo di **uova** di gallina pastorizzato.

1 Kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli d'**uovo**.

Prodotto e confezionato per Antiche Fattorie Marchigiane Srl via Mensa 3 – 48022 S.Maria in Fabriago Lugo (RA) Italia – nello stabilimento di via Cavecchia 75 – 47521 Calisese di Cesena (FC).

Modalità d'uso e applicazioni: il prodotto può essere usato tal quale nelle preparazioni di crema pasticcera, gelato, pasta frolla e pan di spagna.

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	Tipico delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido di massa omogenea	
	Sapore	Tipico delle uova fresche	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 1221 kcal 295	
	Grassi	26 g	
	di cui acidi grassi saturi	8.9 g	
	Carboidrati	<0.5 g	
	di cui zuccheri	<0.5 g	
	Proteine	15 g	
	Sale	0.10 g	
Chimiche	Residuo Secco	43.0 % $\pm$ 0.5	AOAC-925.30
	Proteine	15,0 % Min.	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	26.0 % $\pm$ 0.5	AOAC -925.32
	pH	6,50 $\pm$ 0,5	pH-metro
	Aw	0,986 $\pm$ 0,008	MP-0285-R4/06
	Beta carotene equiv.	45 ppm Min.	Met. Interno: IA L04/C
	Acido Lattico	1000 ppm Max	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	10 ppm Max	Kit Enzimatico
Batteriologicalhe	Conta batterica mesofila aerobia	10.000 ufc/g Max	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: Conservare in frigorifero tra 0°C e +4° C prima e dopo l'apertura. Una volta aperto, consumare entro 2 giorni. Agitare bene prima dell'uso.

Articolo	Cod.EAN flacone	Cod.EAN cartone	Imballo primario	Pezzi per collo	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-8708	8004031083294	8004031287081	Bottiglia da 1 Kg	6 bottiglie	4 x 21 colli	33 gg	24 gg

Redatto da: RGQ/C 	Approvato : DIR2
-----------------------	----------------------

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



TUORLO D'UOVO EGG YOLK

SC Z 140/X
Rev. 3 del 25/08/22
Pag. 2/ 1

General Description and Product Information:

Pasteurized hen egg yolk.

1 Kg of product corresponds to about 55 egg yolks.

Manufactured and packaged for Antiche Fattorie Marchigiane Srl via Mensa 3 – 48022 S.Maria in Fabriago Lugo (RA) Italia – nello stabilimento di via Cavecchia 75 – 47521 Calisese di Cesena (FC).

Instructions for use and applications: The product can be used as in pastry cream, ice cream, pastry and sponge cake.

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 Aspect Taste	Typical of fresh eggs Homogeneous mass liquid Typical of fresh eggs	Sensory analysis
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energy	kJ 1221 kcal 295	
	Lipids	26 g	
	of which saturated fatty-acids	8.9 g	
	Carbohydrates	<0.5 g	
	of which sugars	<0.5 g	
	Proteins	15 g	
	Salts	0.10 g	
Chemical	Dry Matter	43.0 % $\pm$ 0.5	AOAC-925.30
	Proteins	15.0 % Min.	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	26.0 % $\pm$ 0.5	AOAC -925.32
	pH	6,50 $\pm$ 0,5	pH-metro
	Aw	0,986 $\pm$ 0,008	MP-0285-R4/06
	Beta carotene equiv.	45 ppm Min.	Met. Interno: IA L04/C
	Lactic Acid	1000 ppm Max	Enzymatic assay
	3-Hydroxybutyric acid	10 ppm Max	Enzymatic assay
Bacteriologic	Total Plate Count	10.000 ufc/g Max	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

Storage Conditions: Keep refrigerated at 0 °C and + 4 ° C before and after opening. Once opened, consume within 2 days. Shake well before using.

Code	EAN Code Bottle	EAN Code Carton	Packaging	Pieces for pack	Layers for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-8708	8004031083294	8004031287081	Bottle of 1Kg	6 bottles	4 x 21 packets	33 days	24 days

Written: RGQ/C

Approved : DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised