



REFRIGERATO
MISTO D'UOVO
EGG WHOLE

SC Z 131/X
Rev. 4 del 05/09/22
Pag. 1/ 2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Misto di **uova** di gallina sgusciate e pastorizzate.

Corrisponde a circa 20 uova per Kg.

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).



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 Aspetto Sapore	Tipico delle uova fresche Liquido di massa omogenea Tipico delle uova fresche	Analisi sensoriale
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 589 kcal 192	
	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	24,0 %± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	10,0 %± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,50 ± 0,5	pH-metro
	Pigmenti (beta-carotene equiv.)	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
	Acido Lattico	1000 ppm Max	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	10 ppm Max	Kit Enzimatico
Batteriologicaliche	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 vendita	Cod.EAN cassa	Imballo primario	Pezzi per collo	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-8707	8004031083263	8004031287074	Bottiglia da 1Kg	6 bottiglie	4 x 21 colli	33 gg	22 gg
0-8327	8004031283274	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
MISTO D'UOVO
EGG WHOLE

SC Z 131/X
Rev. 4 del 05/09/22
Pag. 2/ 2

General Description and Product Information:

Pasteurized liquis whole **eggs** made from breaking fresh hen **eggs**.

It corresponds to about 20 eggs per Kg.

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).



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. UE 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	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Homogeneous mass liquid	
	Taste	Typical of fresh eggs	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energy	kJ 589 kcal 192	
	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	24.00 %± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,00 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	10.00 %± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,50 ± 0,5	pH-metro
	Pigments (beta-carotene equiv.)	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
	Lactic Acid	1000 ppm Max	Kit Enzimatico
	3-Hydroxybutyric acid	10 ppm Max	Kit Enzimatico
Bacteriologic	Total Plate Count	10.000 ufc/ml Max	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 ufc/ml	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente 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 Sale	EAN Code Cash	Packaging	Pieces for pack.	Layers for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-8707	8004031083263	8004031287074	Bottles 1Kg	6 bottles	4 x 21	33 days	22 days
0-8327	8004031283182	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