



REFRIGERATO
MISTO D'UOVO speciale
EGG WHOLE

SC Z 135/X
Rev. 3 del 05/09/22
Pag. 1/ 2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di **uova** di gallina, alimentate con mangimi privi di coloranti sintetici, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate.

Corrisponde a circa 20 uova per kg.

Prodotto e confezionato per Antiche Fattorie Marchigiane Srl - Contrada Liberata 26
Petritoli Eurovo srl (FM) 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.

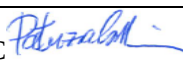
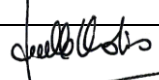
Allergeni presenti: uova di gallina.

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore	Tipico delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido di massa omogenea	
	Sapore	Tipico delle uova fresche	
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.)	30 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	Acido Lattico	1000 ppm/ss Max	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	10 ppm/ss Max	Kit Enzimatico
Batteriologiche	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. 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
0-8704	8004031083195	8004031287043	Bottiglia da 1000 g	6 bottiglie	4 x 21 colli	33 gg	22 gg
0-8320	8004031283205	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 20 kg			3 x 15	25 gg	Min. 16 gg
0-8321	8004031283212	Sacchetto in polietilene con scatola in cartone (bag in box) – 10 kg			4 x 20	25 gg	Min. 16 gg

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

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



REFRIGERATO
MISTO D'UOVO speciale
EGG WHOLE

SC Z 135/X
Rev. 3 del 05/09/22
Pag. 2/ 2

General Description and Product Information:

Product obtained from the processing of hens' eggs, fed with feed without synthetic colorants, shelled, homogenized, pasteurized, refrigerated.

It corresponds to about 20 eggs per Kg.

Manufactured and packaged Antiche Fattorie Marchigiane Srl - Contrada Liberata 26 - Petritoli Eurovo srl (FM) Italy in the IT 39 OV CE plant.



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.

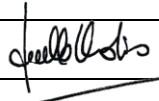
Contraindication: known allergy to egg protein.

Contained allergens: hen eggs.

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell	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	24,0 %± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	10,0 %± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,50 ± 0,5	pH-metro
	Pigments (beta-carotene equiv.)	30 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	Lactic Acid	1000 ppm/dm Max	Enzymatic assay
	3-Hydroxybutyric acid	10 ppm/dm 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: Store in a refrigerator between 0 °C and + 4 ° C. Once opened, consume within 2 days.
Shake well before use.

Code	EAN Code Sale	EAN Code Cash	Packaging	Pieces for pack.	Layers for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-8704	8004031083195	8004031287043	Bottles 1000 g	6 bottles	4 x 21	33 gg	22 gg
0-8320	8004031283205	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 20 kg			3 x 15	25 gg	Min. 16 gg
0-8321	8004031283212	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 10 kg			4 x 20	25 gg	Min. 16 gg

Written : RGQ/C 	Approved : DIR2 
---	---

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised