



REFRIGERATO MISTO D'UOVO BIOLOGICO in Brik

SC Z 49/X
Rev. 1 - Ott. '14

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Ingredienti: Misto d'uova di gallina prodotte da agricolture biologica, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerato. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 500 g di prodotto corrispondono a circa 10 uova sgusciate. 1000 g di prodotto corrispondono a circa 20 uova sgusciate. Prodotto nello stabilimento IT 39/OV.

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 Regg CE 834/2007, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti.

Non richiesta etichettatura ai sensi della Dir. 1829/2003 per gli OGM

Imballaggio: conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. 2004/1935/CE, al 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti

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.

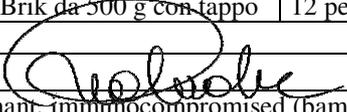
Allergeni presenti: uova di gallina

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da giallo chiaro a giallo	
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
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/O)
	Aw	0,993 ± 0,008	MP-0285-R4/06
	Acido lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- idrossibutirrico	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	betacarotene equivalente	15 ppm ± 5	Met. Interno: IA L01/O
Batteriologiche	Conta batterica totale	<10.000 ufc/g	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobatteri	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002

Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato tra 0 e 4° C, una volta aperto l'imballo va conservato tra 0 e 4° C ed utilizzato entro 24-48 ore. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Cod. EAN	Imballo primario	Pezzi per collo	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-4433	8010053000652	Brik da 1 Kg con tappo	6 pezzi	6 x 25 colli	37gg	Min. 24gg
0-0057	8010053000652	Brik da 1 Kg con tappo	12 pezzi	6 x 13 colli	37gg	Min. 24gg
0-7143	8010053071430	Brik da 500g con tappo	6 pezzi	10 x 25 colli	37gg	Min. 24gg
0-7208	8010053071430	Brik da 500 g con tappo	12 pezzi	10 x 13 colli	37gg	Min. 24gg

Verificato: RGQ/X  Approvato: DIR2 

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