



# **REFRIGERATO**

## **MISTO D'UOVO BIOLOGICO**

### **in Brik**

SC Z 09/X  
Rev. 1 - Giu. '12  
Pag. 1/ 1

#### **Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:**

Misto d'uova di gallina prodotte da agricolture biologica, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerato. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 Kg di prodotto corrisponde 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 % $\pm$ 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	10,0 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 $\pm$ 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/O)
	Aw	0,993 $\pm$ 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 $\pm$ 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	8010053244339	Brik da 1 Kg	6 pezzi	7 x 24 colli	30gg	Min. 20gg
0-0057	8010053200571	Brik da 1 Kg	12 pezzi	7 x 12 colli	30gg	Min. 20gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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