REFRIGERATO/REFRIGERATED IN BRIK

MISTO D'UOVO SPECIALE
WHOLE EGG "DARKER COLOUR"



Cod. Articolo: 0-5274	**EAN**: 8010053000645
Contenuto netto: 1000 g e	**Brand**: Eurovo Service
Denominazione prodotto: Misto d'uovo speciale	
Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: misto di UOVA di gallina alimentate con mangimi privi di coloranti sintetici, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate.	
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.	
Modalità d'uso e applicazioni: Ideale per pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, impasti per brioche e frolle, panature, pasta fresca, omelette, frittate, pancake, strapazzato, crepes salate e dolci e per tutte le applicazioni culinarie che prevedono l'utilizzo del misto d'uovo. **Agitare bene prima dell'uso.**	
Prodotto e confezionato per Eurovo Srl, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) nello stabilimento di Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), IT 39 OV CE.	

Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4° C prima e dopo l'apertura.
Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Modalità di conservazione post-apertura

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4° C. Una volta aperto consumare il contenuto entro 48 ore.

Shelf Life

Totale: 37 gg

Residua alla partenza: Min. 24 gg

Origine ingrediente primario

Uova: UE

Allergeni

Presenti nel prodotto: UOVA di gallina

Presenti in stabilimento: UOVA di gallina, LATTE

Lingue on-pack

IT – EN

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.

Riferimenti Legislativi

Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, Reg. 915/2023 e successivi emendamenti, Reg. UE 1400/2020 e successivi aggiornamenti.

Etichettatura: Conforme ai sensi del Reg. UE1169/2011 e successivi aggiornamenti. Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg.CE 1829/2003 per gli OGM.

Imballaggio: Conforme al Reg. 2004/1935/CE, al Reg. 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti.

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

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore Aspetto Colore	Tipici delle uova fresche Liquido Da giallo chiaro a giallo	Analisi sensoriale
Chimiche	Residuo Secco	23,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,5 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	9,5 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 ± 0,5	ISO 21807: 2004
	aw	0,993 ±0,008	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	β-carotene equivalente	30 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
Batteriologiche	Conta batterica totale	<10.000 ufc/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobatteri	<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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: g/100g	
Energia	kJ 589 kcal 142
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

SCHEDA LOGISTICA			
Tipo imballo primario	Brik 1000 g	*Dimensioni imb.prim.*	7x7xh23,4 cm
Peso lordo imb.prim.	1033 g	*Tipo imb. secondario*	Scatola 6 brik
EAN imb. secondario	8010053252747	*Dimensioni imb.sec.*	23,5x16xh23,9 cm
Peso lordo imb.sec.	6,3 kg	*Tipo pallet*	EPAL 80x120 h135
Peso lordo pallet	810 kg	*Colli / pallet*	125
Colli / strato	25	*Strati / pallet*	5

D.lgs. 116/2020	IMBALLO PRIMARIO		IMB. SECONDARIO
Tipologia imballaggio	Brik in poliaccoppiato	Tappo	Scatola in cartone
Famiglia appartenenza	Carta	Plastica	Carta
Identificazione materiale	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
Identificazione tipo di raccolta	Differenziata CARTA	Differenziata PLASTICA	Differenziata CARTA
Segui le regole del tuo comune sulla gestione dei rifiuti.			

GRUPPO EUROVO
gruppoeurovo.com

Eurovo Srl
Sede legale:
via Mensa 3
48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA)

Uffici:
Via Ugo La Malfa 15 - 40026 Imola (BO)
Tel. +39 0542 485111 - Fax +39 0542 485485

Ufficio Commerciale:
commerciale.italia@eurovo.com

REFRIGERATO/REFRIGERATED IN BRIK

MISTO D'UOVO SPECIALE
WHOLE EGG "DARKER COLOUR"



Item Code: 0-5274	**EAN**: 8010053000645
Net quantity: 1000 g e	**Brand**: Eurovo Service
Product name: Whole egg darker colour	
General description and product information: liquid whole hen EGG, homogenised, pasteurised and refrigerated, from hens fed with feed containing no synthetic dyes.	
The product does not undergo ionisation. 1 kg of product equals to about 20 eggs.	
How to use: ideal for bakery products (chiffon cakes, cookies, layer cakes, muffins, pies, sponge cakes, and desserts), fresh pasta, sauces, and dressings. **Shake well before use.**	
Produced and packaged for Eurovo Srl, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) in the plant of Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), IT 39 OV CE.	

Storage

Store in the refrigerator at a temperature between 0°C and +4°C before and after opening.
The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Storage after opening

Store in the refrigerator at a temperature between 0°C and +4°C. Once opened, use within 48 hours.

Shelf Life

Total: 37 days

Residual at shipment: Min. 24 days

Country of origin of primary ingredient

Eggs: UE

Allergens

Contained: Eggs

Facility: Eggs, Milk

Languages on pack

IT – EN

Sensitive consumers (YOPI)*

If used in correctly balanced diet and in appropriate preparations, there are no restrictions to consumption. In case of metabolic illnesses, the physician may advise to avoid consumption.
Contraindication: known allergy to egg proteins.

Law reference

In compliance with Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, Reg. UE915/2023 and following updates, Reg. EU 1400/2020 and following updates.

LABELLING: in compliance with Reg.EU 1169/2011 and following updates. Labelling concerning GMO's not required according to Reg. EC 1829/2003.

PACKAGING: In compliance with Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and following updates.

**YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised*

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste Aspect Colour	Typical of fresh eggs Liquid Light yellow to yellow	Sensory analysis
Chimiche	Dry Matter	23,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,5 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	9,5 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 ± 0,5	ISO 21807: 2004
	aw	0,993 ±0,008	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic assay
	3- Hydroxybutyric acid	<10 ppm/dm	Enzymatic assay
	β-carotene equivalents	30 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
Bacteriological	Total Plate Count	<10.000 cfu/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 cfu/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Not detectable in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

NUTRITION DECLARATION: g/100g	
Energy	kJ 589 kcal 142
Fat	10 g
of which saturates	3,6 g
Carbohydrate	<0,5 g
of which sugars	<0,5 g
Protein	12 g
Salt	0,30 g

PACKAGING INFORMATION			
Primary packaging	Brik 1000 g	*Prim. pack. dimensions*	7x7xh23,4 cm
Prim. pack. GWT	1033 g	*Secondary packaging*	Box 6 briks
Sec. pack. EAN	8010053252747	*Sec. pack. dimensions*	23,5x16xh23,9 cm
Sec. pack. GWT	6,3 kg	*Pallet*	EPAL 80x120 h135
Pallet GWT	810 kg	*Boxes / pallet*	125
Boxes / layer	25	*Layers / pallet*	5

D.lgs. 116/2020	PRIMARY PACKAGING		SEC. PACKAGING
Type of packaging	Brik in polylaminate	Cap	Cardboard box
Materials	Paper	Plastic	Paper
Materials	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
Separating Waste	Separate PAPER collection	Separate PLASTIC collection	Separate PAPER collection
Follow your municipality's rules on waste management.			

GRUPPO EUROVO
gruppoeurovo.com

Eurovo Srl
Sede legale:
via Mensa 3
48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA)

Uffici:
Via Ugo La Malfa 15 - 40026 Imola (BO)
Tel. +39 0542 485111 - Fax +39 0542 485485

Ufficio Commerciale:
commerciale.italia@eurovo.com