Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:
Albume d'**uova** di gallina, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate.
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti aggiunti.
1 kg di prodotto corrisponde a circa 30 albumi d'uovo.
Prodotto e confezionato per Eurovo Srl nello stabilimento IT 39 OV CE.



Modalità d'uso e applicazioni:
Il prodotto può essere usato nelle preparazioni di meringhe, biscotti, doppia montata e sorbetti alla frutta.
Prodotto ideale per preparazioni di gastronomia, pasticceria e gelateria.

Riferimenti Legislativi:
Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi aggiornamenti.
Etichettatura: Conforme ai sensi del Reg. CE 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. CE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 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 e sapore Aspetto Colore	Tipici delle uova fresche Liquido Da trasparente a verde chiaro	Analisi sensoriale
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 182 kcal 43	
	Grassi	0 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	0,9 g	
	di cui zuccheri	0 g	
	Proteine	9,8 g	
	Sale	0,42 g	
Chimiche	Residuo Secco	11,5 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	A_w	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	9,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
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

Modalità di conservazione:
Il prodotto va stoccato tra 0°C e +4°C; una volta aperto l'imballo, va conservato tra 0°C e +4°C ed utilizzato entro 2 giorni.
Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Codice EAN	Confezione	Pezzi per collo	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-1994	8010783500064	Brik – 1 kg	12 brik	6 x 12 colli	45 gg	Min. 30 gg

Verificato da: RGQ/X	Approvato da: DIR2

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



General description and product information:
Hen **egg** white, from eggs shelled, homogenized, pasteurised and refrigerated.
The product does not undergo ionisation. No any preservatives added.
1 kg of product equals about 30 eggs white.
Produced and packaged for Eurovo Srl in the plant IT 39 OV CE.

Method of use and applications:
The product can be used in the preparation of meringue, cookies, double whip and fruit sorbets. Ideal product for gastronomy, confectionery and ice cream preparations.

Reference Law:
Egg Products: in compliance with Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 and following updates.
Labeling: in compliance with Reg.1169/2011 and following updates.
Labeling concerning GMO's not required according to Regulation EC 1829/2003.
Packaging: in compliance with D.M. 21.03.73, Reg. EC no.1935/2004, no.2023/2006, Reg. EU no. 10/2011 and following updates.

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.
Contained allergens: hen **eggs**.

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste Aspect Colour	Typical of fresh eggs Liquid Transparent to light green	Sensory analysis
Nutritional values: g/100g	Energy	kJ 182 kcal 43	
	Fat	0 g	
	of which saturated fatty-acids	0 g	
	Carbohydrate	0,9 g	
	of which sugars	0 g	
	Protein	9,8 g	
	Salt	0,42 g	
Chemical	Dry Matter	11,5 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Protein	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fat	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	A_w	0,990 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	9,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic kit
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/dm	Enzymatic kit
Bacteriologic	Total Plate Count	<10.000 cfu /g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteriaceae	<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

Storage Conditions:
The product must be stored from 0°C to +4°C. Once opened the packing, the product must be stored from 0°C to +4 °C and used preferably within 2 days. The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Item	EAN code	Packaging	Brik in a case	Layers in a pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-1994	8010783500064	Brik – 1 kg	12 Brik	6 layers x 12 cases	45 days	Min. 30 days

Verified: RGQ/X	Approved: DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised