COPRA Soc.Coop.Agricola	IT 39/OV CE	REFRIGERATO/REFRIGERATED	SC P 03/C
Novissime Professional		MISTO D'UOVO LIQUID WHOLE EGGS	Pag. 1 di 2
			Rev.17 del 22/09/2021

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:
Uova di gallina intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate.
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti aggiunti.
1 Kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.
Prodotto nello stabilimento IT 39 OV CE.







Modalità d'uso e applicazioni:
Il prodotto può essere usato per pandispagna, bignè, zeppole, plum cake, impasti per brioche e frolle, per lucidare i prodotti da forno e panaturte. 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.1169/2011 e successivi aggiornamenti.
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 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 e sapore Aspetto Colore	Tipici delle uova fresche Liquido Da giallo chiaro a giallo	Analisi sensoriale
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	
Chimiche	Residuo Secco	24,00 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,00% ± 0,5	AOAC-925.31(Nx6,25)
	Lipidi	10,00% ± 0,5	AOAC-925.32
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro
	Aw	0,99 ± 0,008	MP-0285-R4/6
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Betacarotene equivalente	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
Batteriologiche	Carica 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:
Conservare tra 0°C e +4° C prima e dopo l'apertura. Una volta aperto conservare entro 2 giorni.
Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Confezione	Confezioni per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-6196	Sacch. in polietilene e scatola in cartone (bag in box) – 10 Kg	4 x 20	25 gg	Min. 16 gg
0-1990	Brik – 1 Kg (collo da 12 brik)	6 x 12	37 gg	Min. 24 gg

Approvato da: RGQ/X	Data: 22/09/2021

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

COPRA Soc.Coop.Agricola	IT 39/OV CE	REFRIGERATO/REFRIGERATED	SC P 03/C
Novissime Professional		MISTO D'UOVO LIQUID WHOLE EGGS	Pag. 1 di 2
			Rev.17 del 22/09/2021

General Description and Product Information:
Whole hen **eggs** shelled, homogenised, pasteurised and refrigerated.
The product does not undergo ionisation and does not contain preservatives.
1Kg of product equals about 20 egg.
Produced in the plant IT 39 OV CE.



Method of use and applications: the product can be used in preparations for sponge cake, cream puffs, "zeppole", plum cake, dough for brioches and shortcrust pastry, to gloss bakery products and bread-coating. Ideal product for gastronomy, confectionery and ice cream preparations.

Reference Law:
Egg Products: in compliance with Reg. 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 with EC 1829/2003.
Packaging: in compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/EC and Reg. EU 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 Light yellow to yellow	Sensory analysis
Nutritional Information: g/100g	Energy	kJ 589 kcal 142	
	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	24,00 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,00% ± 0,5	AOAC-925.31(Nx6,25)
	Fats	10,00% ± 0,5	AOAC-925.32
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro
	Aw	0,99 ± 0,008	MP-0285-R4/6
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	3-Hydroxybutyric acid	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	β-carotene equivalents	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
Bacteriologic	Total Plate Count	<10.000 ufc/g	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 under refrigeration 0°C to +4°C at all times. Use within 2 days from the day of opening.
The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Item	Packaging	Packs for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-6196	Polyethylene Bag with carton box (bag in box) – 10 Kg	4 x 20	25 days	Min. 16 days
0-1990	Brik – 1 Kg (packs 12 brik)	6 x 12	37 days	Min. 24 days

Approved: RGQ/X	Date: 22/09/2021

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised