



REFRIGERATO/REFRIGERATED TUORLO D'UOVO BRIK EGG YOLK BRIK

SC Z 51/X - Rev. 9 del 1/10/2022 - Pag. 1 / 2

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

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, 1881/2006, D.Lgs 267/2003 All. B e successivi aggiornamenti.

ETICHETTATURA: Conforme ai sensi del Reg.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. 2004/1935/CE, al Reg. 2006/2023/CE e al Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti.

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



Cod. Articolo: 0-4829	EAN: 8010053000591
Denominazione prodotto: tuorlo d'uovo pastorizzato	
Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: Tuorlo d'UOVA di gallina sgusciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato.	
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1000 g di prodotto corrispondono a circa 55 tuorli d'uovo.	
Modalità d'uso e applicazioni: ideale per creme, gelati, semifreddi, pate à bombe, pan di Spagna doppia montata, savoiardi, frolle, paste lievitate, pasta fresca, maionese. Agitare bene prima dell'uso.	
Contenuto netto: 1000 g e	Brand: Eurovo Service
Prodotto e confezionato per Eurovo Srl, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) nello stabilimento di Via Cavecchia 75, 47521 Caliese di Cesena (FC), IT 39 OV CE.	

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da giallo a giallo intenso	
Chimiche	Residuo Secco	43,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	16,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	26,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	6,5 ± 0,5	pH-metro
	Aw	0,986 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	β-carotene equivalenti	45 ppm ± 5	Met. Interno: IA L04/C
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batterioleiche	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	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 1221 kcal 295
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	8,9 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	15 g
Sale	0,10 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	8010053248290	Dimensioni imb.sec.	23,5x16xh23,9 cm
Peso lordo imb.sec.	6,3 kg	Tipo pallet	EPAL 80x120 h135 cm
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.

Redatto da: RGQC

Approvato da: DIR2



REFRIGERATO/REFRIGERATED TUORLO D'UOVO BRIK EGG YOLK BRIK

SC Z 51/X - Rev. 9 del 1/10/2022 - Pag. 2 / 2

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 EU

Allergens

Contained: Eggs

Facility: Eggs, Milk

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.

Reference Law

In compliance with Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.L.267/2003 Annex B and following updates.

LABELLING: In compliance with Reg.1169/2011 and following updates.

Labelling concerning GMO's not required according to Reg. 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.

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised



Item Code: 0-4829	EAN: 8010053000591
Product name: pasteurised liquid egg yolk	
General description and product information: Homogenised, pasteurised and refrigerated hen EGG yolk.	
The product does not undergo ionisation. 1000 g of product correspond to about 55 egg yolks.	
How to use: ideal for bakery products (cookies, doughnuts, pies, and desserts), ice cream, fresh pasta, mayonnaise, sauces, dressings. Shake well before use.	
Net quantity: 1000 g e	Brand: Eurovo Service
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.	

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Yellow to intense yellow	
Chimiche	Dry Matter	43,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	16,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	26,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	6,5 ± 0,5	pH-metro
	Aw	0,986 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	β-carotene equivalents	45 ppm ± 5	Met. Interno: IA L04/C
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
Bacteriological	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Total Plate Count	<10.000 ufc/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 ufc/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIAEAE) 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 1221 kcal 295
Fat	26 g
of which saturates	8,9 g
Carbohydrate	<0,5 g
of which sugars	<0,5 g
Protein	15 g
Salt	0,10 g

PACKAGING INFORMATION

<i>Primary packaging</i>	Brik 1000 g	<i>Prim. pack. dimensions</i>	7x7xh23,4 cm
<i>Prim. pack. GWT</i>	1033 g	<i>Secondary packaging</i>	Box 6 briks
<i>Sec. pack. EAN</i>	8010053248290	<i>Sec. pack. dimensions</i>	23,5x16xh23,9 cm
<i>Sec. pack. GWT</i>	6,3 kg	<i>Pallet</i>	EPAL 80x120 h135 cm
<i>Pallet GWT</i>	810 kg	<i>Boxes / pallet</i>	125
<i>Boxes / layer</i>	25	<i>Layers / pallet</i>	5

D.lgs. 116/2020

	PRIMARY PACKAGING		SEC. PACKAGING
<i>Type of packaging</i>	Brik in poly laminate	Cap	Cardboard box
<i>Materials</i>	Paper	Plastic	Paper
<i>Materials</i>	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
<i>Separating Waste</i>	Separate PAPER collection	Separate PLASTIC collection	Separate PAPER collection

Follow your municipality's rules on waste management.

Redatto da: RGQ/C

Approvato da: DIR2