



## CUISINE ROYALE PREPARATO PER UOVA STRAPAZZATE CON UOVA DA ALL.TO A TERRA CAT.A ORIGINE ITALIA. SENZA LATTOSIO

SCP99 /C Rev.1 del 01/10/2024

Pag.1 di 2



**Modalità di conservazione:** 0°C - +4°C  
**Modalità di conservazione post-apertura:** max 2 giorni a 0°C - +4°C

*Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.*

**Shelf Life:** 50 gg  
**Shelf Life minima alla consegna:** 26 gg  
**Shelf-life indicata come:** gg/mm/aa

**Ingrediente primario % e origine:**  
Uova italiane certificate ISO 22005

**Claim sul pack:**  
Senza lattosio  
Con uova da allevamento a terra 100% Italiane di Categoria A

**Modalità d'uso e applicazioni**  
Semilavorato ideale per uova strapazzate, torte salate, frittate, pancake, crespelle, crepes, carbonara, muffin appetizer.  
Agitare bene prima dell'uso.  
**Da consumarsi previa cottura.**

**ALLERGENI**  
**Allergeni presenti:** **UOVO** di gallina, **LATTE** e derivati.  
**Allergeni da cross contamination:** -  
**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 e del latte.

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

**REFERIMENTI NORMATIVI**  
**ALIMENTI**  
Conforme ai Reg. CE 589/2008, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023, 1333/2008.

**ETICHETTATURA**  
Conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi emendamenti.  
Non richiesta etichettatura ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 per gli OGM

**IMBALLAGGIO**  
Conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. CE 1935/2004, al Reg. 2023/2006 e al Reg. UE 10/2011e successivi emendamenti.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>CODICE ARTICOLO:</b> 0-3428                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>EAN:</b> 8010053029554 |
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO:</b> Semilavorato a base d'uovo con aggiunta di panna e latte delattosati. Con uova da allevamento a terra 100% italiane di categoria A. Senza lattosio.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           |
| <b>INGREDIENTI:</b> Misto d' <b>UOVO</b> da allevamento a terra (75%), <b>LATTE</b> parzialmente scremato (*), <b>PANNA</b> (*), amido modificato (mais), sale, correttore di acidità: acido citrico, stabilizzante: gomma xantano, conservante: sorbato di potassio. Senza glutine. (*) delattosati.<br><b>Senza Lattosio:</b> Lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. |                           |
| <b>CONTENUTO NETTO:</b> 1 kg $\ominus$ (corrisponde a circa 12 porzioni)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |
| <b>BRAND:</b> Eurovo Service                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |

| Valori nutrizionali medi   | Per 100 g        |
|----------------------------|------------------|
| Energia                    | 567 kJ- 136 kcal |
| Grassi                     | 9,8 g            |
| Di cui acidi grassi saturi | 4,2 g            |
| Carboidrati                | 2,4 g            |
| Di cui zuccheri            | 1,0 g            |
| Proteine                   | 9,6 g            |
| Sale                       | 0,74 g           |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E CHIMICO FISICHE |                           |                                                  |
|-------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------|
| Aspetto                                         | Liquido di massa omogenea | Analisi sensoriale                               |
| Colore                                          | Giallo chiaro             | Analisi sensoriale                               |
| Residuo secco                                   | 23,5% $\pm$ 2,0           | AOAC-925.30                                      |
| pH                                              | 6,0 $\pm$ 0,5             | pH-metro (met.int. IAL06/X)                      |
| Proteine                                        | 9,5 % $\pm$ 0,5           | AOAC-925.31 (Nx6,25)                             |
| Lipidi                                          | 9,5 % $\pm$ 0,5           | AOAC-925.32                                      |
| MICROBIOLOGIA                                   |                           |                                                  |
| 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 25 g    | PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002 |

| ALLERGENI                                                           |           |                 |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| Allergene                                                           | Ricetta   | Sito produttivo |
| Cereali contenenti glutine                                          | NO        | NO              |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                            | NO        | NO              |
| Uova e prodotti a base di uova                                      | <b>SI</b> | <b>SI</b>       |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                    | NO        | NO              |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                              | NO        | NO              |
| Soia e prodotti a base di soia                                      | NO        | NO              |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)                 | <b>SI</b> | <b>SI</b>       |
| Frutta a guscio                                                     | NO        | NO              |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                  | NO        | NO              |
| Senape e prodotti a base di senape                                  | NO        | NO              |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                  | NO        | NO              |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg | NO        | NO              |
| Lupini e prodotti a base di lupini                                  | NO        | NO              |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                            | NO        | NO              |

| SCHEDA LOGISTICA             |                |                             |                    |
|------------------------------|----------------|-----------------------------|--------------------|
| <b>Tipo imballo primario</b> | Bottiglia 1 kg | <b>Dimensioni imb.prim.</b> | Ø 8,4 h 25 cm      |
| <b>Peso lordo imb.prim.</b>  | 1,038 kg       | <b>Imballo secondario</b>   | Scatola in cartone |
| <b>Pezzi per collo</b>       | 6              | <b>EAN imb. secondario</b>  | 8010053229558      |
| <b>Dimensioni imb.sec.</b>   | 80x120x135 cm  | <b>Peso lordo imb.sec.</b>  | 6,37 kg            |
| <b>Peso lordo pallet</b>     | 595,3 kg       | <b>Colli x pallet</b>       | 90                 |
| <b>Colli per strato</b>      | 18             | <b>Strati per pallet</b>    | 5                  |

| UNITÀ DI CONFEZIONAMENTO (D.Lgs. 116/2020) |                              |                        |
|--------------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| IMBALLO PRIMARIO                           |                              |                        |
| <b>Tipologia imballaggio</b>               | Bottiglia + etichetta sleeve | Tappo                  |
| <b>Famiglia appartenenza</b>               | Plastica                     | Plastica               |
| <b>Identificazione materiale</b>           | PET 01                       | HDPE 2                 |
| <b>Identificazione tipo di raccolta</b>    | Differenziata Plastica       | Differenziata Plastica |
| IMBALLO SECONDARIO                         |                              |                        |
| <b>Tipologia imballaggio</b>               | Scatola in cartone           |                        |
| <b>Famiglia appartenenza</b>               | Cartone                      |                        |
| <b>Identificazione materiale</b>           | PAP                          |                        |
| <b>Identificazione tipo di raccolta</b>    | Differenziata CARTA          |                        |

Segui le regole del tuo comune sulla gestione dei rifiuti.

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) Italia – IT 39 OV CE



## MIX FOR SCRAMBLED EGGS WITH ITALIAN GRADE A BARN EGGS. LACTOSE FREE

SCP99 /C Rev.1 del 01/10/2024

Pag.2 di 2



**Storage:** 0°C - +4°C

**Storage after opening:** max 2 days at 0°C - +4°C

*Compliance of the expiry date is closely linked to the correct method of preservation of the product*

**Shelf Life:** 50 days

**Minimum shelf life on delivery:** 26 days

**Shelf-life indicated as:** dd/mm/yy

**Primary ingredient% and origin:**

ISO 22005 certified Italian eggs

**On-pack claims:**

Lactose-free.

Italian grade A barn eggs

**Use and applications**

Semi-finished product ideal for scrambled eggs, savory pies, omelettes, pancakes, crepes, carbonara, muffins and appetizers.

Shake well before use.

**To be consumed after cooking.**

### ALLERGEN

**Contained allergens:** hen EGGS, MILK and products thereof.

**Allergens from cross contamination:** -

**Sensitive consumers (YOPI) \*:** there are no restrictions on consumption if used in a balanced diet and in adequate preparations. In case of metabolic diseases, consumption may be discouraged by medical prescriptions. Contraindications: recognized allergy to egg and milk proteins.

\*YOPI: Young, old, pregnant, immunocompromised people

### REFERENCE LAW

#### EGG PRODUCTS-FOOD

Compliant with EC Reg. 589/2008, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023, 1333/2008.

### LABELLING

Compliant with EU Reg. 1169/2011 and following amendments.

No labelling required according to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003 for GMOs.

### PACKAGING

Compliant with D.M. 21.03.73, with Reg. EC 1935/2004, with Reg. EC 2023/2006 and with Reg. EU 10/2011 and following amendments.

**ITEM CODE:** 0-3428

**EAN:** 8010053029554

**GENERAL DESCRIPTION:** Egg-based semi-finished product with the addition of lactose-free cream and milk. With barn, 100% Italian grade A eggs. Lactose free.

**INGREDIENTS:** Shelled hen **EGGS** from barn farming (75%), partially skimmed **MILK** (\*), **CREAM** (\*), modified starch (corn), salt, acidity regulator: citric acid, stabilizer: xanthan gum, preservative: potassium sorbate. Gluten free. (\*) Delactosed.

**Lactose free:** Lactose less than 0,1 g per 100 g. The product contains glucose and galactose as a result of lactose breakdown.

**NET QUANTITY:** 1 kg e (corresponds to about 12 servings)

**BRAND:** Eurovo Service

| Average nutritional values | Per 100 g        |
|----------------------------|------------------|
| Energy                     | kJ 567- kcal 136 |
| Fat                        | 9,8 g            |
| of which saturates         | 4,2 g            |
| Carbohydrate               | 2,4 g            |
| of which sugars            | 1,0 g            |
| Protein                    | 9,6 g            |
| Salt                       | 0,74 g           |

### ORGANOLEPTIC AND CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS

| Aspect             | Homogeneous liquid     | Sensory analysis                                 |
|--------------------|------------------------|--------------------------------------------------|
| Colour             | Light yellow           |                                                  |
| Dry Matter         | 23,5 % ± 2,0           | AOAC-925.30                                      |
| Protein            | 9,5% ± 0,5             | AOAC -925.31 (Nx6,25)                            |
| Fat                | 9,5% ± 0,5             | AOAC -925.32                                     |
| pH                 | 6,0 ± 0,5              | pH-meter (Int. meth. IA L 06/X)                  |
| 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 25 g | PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002 |

### ALLERGENS

| Allergen                                      | Recipe | Facility |
|-----------------------------------------------|--------|----------|
| Cereals containing gluten                     | NO     | NO       |
| Crustaceans and products thereof              | NO     | NO       |
| Eggs and products thereof                     | YES    | YES      |
| Fish and products thereof                     | NO     | NO       |
| Peanuts and products thereof                  | NO     | NO       |
| Soybeans and products thereof                 | NO     | NO       |
| Milk and products thereof (including lactose) | YES    | YES      |
| Nuts                                          | NO     | NO       |
| Celery and products thereof                   | NO     | NO       |
| Mustard and products thereof                  | NO     | NO       |
| Sesame seeds and products thereof             | NO     | NO       |
| Sulphur dioxide and sulphites                 | NO     | NO       |
| Lupin and products thereof                    | NO     | NO       |
| Molluscs and products thereof                 | NO     | NO       |

### LOGISTIC INFO

|                          |               |                        |               |
|--------------------------|---------------|------------------------|---------------|
| Primary packaging        | Bottle 1 kg   | Primary packaging size | Ø 8,4 h 25 cm |
| Primary pkg gross weight | 1,038 kg      | Secondary packaging    | Carton box    |
| Pieces per sec. pkg      | 6             | EAN sec. pkg           | 8010053229558 |
| Sec. Pckg size           | 80x120x135 cm | Sec. Pckg gross weight | 6,37 kg       |
| Pallet gross weight      | 595,3 kg      | Boxes per pallet       | 90            |
| Boxes per layer          | 18            | Layers per pallet      | 5             |

### PACKAGING COMPONENTS (D.Lgs. 116/2020)

#### PRIMARY PACKAGING

|                    |                       |               |
|--------------------|-----------------------|---------------|
| Type of packaging  | Bottle + sleeve label | Cap           |
| Family of material | Plastic               | Plastic       |
| Material           | PET 01                | HDPE 2        |
| Waste sorting      | Plastic waste         | Plastic waste |

#### SECONDARY PACKAGING

|                    |               |  |
|--------------------|---------------|--|
| Type of packaging  | Carton box    |  |
| Family of material | Carton        |  |
| Material           | PAP           |  |
| Waste sorting      | Plastic PAPER |  |

Follow your municipality's rules on waste management.

Produced and packaged for Eurovo srl Via Mensa 3, 48022 S.Maria in Fabriago Lugo (RA) in the plant  
Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC) Italia – IT 39 OV CE