



STABILIZZATO/STABILISED
TUORLO D'UOVO DOLCE IN BOTTIGLIA
“ZUCCHERATO AL 50%”
EGG YOLK SUGARED 50%

SC Z 141/X
Rev. 1 del 14/09/20
Pag. 1/ 2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Ingredienti: Tuorlo di uovo di gallina (50%), zucchero (50%).

Tuorlo d'uovo di gallina pastorizzato e omogeneizzato, zuccherato al 50%.

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

1,25 Kg di prodotto corrisponde a circa 34 tuorli d'uovo sgusciati e 625g di zucchero.

Prodotto per Antiche Fattorie Marchigiane Srl -Contrada Liberata 26 Petritoli Eurovo srl (FM) – nello stabilimento IT 39 OV CE.

Modalità d'uso e applicazioni: il prodotto può essere usato tal quale nelle preparazioni di pasticceria e gelateria.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Regg 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
Nutrizionali: g/100g	Energia	kJ 1489 kcal 354	
	Grassi	13 g	
	di cui acidi grassi saturi	3,6 g	
	di cui acidi grassi trans	0 g	
	Carboidrati	52 g	
	di cui zuccheri	52 g	
	Proteine	6,5 g	
	Sale	0,08 g	
Chimiche	Residuo Secco	71,0 % $\pm$ 0,5 (sul prodotto finito)	AOAC-925.30
	Proteine	6,0 % $\pm$ 0,5 (sul prodotto finito)	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	13,0 % $\pm$ 1 (sul prodotto finito)	AOAC -925.32
	Zucchero	50,0 % $\pm$ 0,5	Kit Enzimatico
	pH	6,3 $\pm$ 0,5	pH-metro
	Aw	0,85 $\pm$ 0,008	MP-0285-R4/06
	Beta carotene equiv.	45 ppm $\pm$ 5	Met. Interno: IA L 04/C
	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	Assente in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Modalità di conservazione:

Conservare a temperatura <4°C. Una volta aperto, consumare entro 2 giorni; se conservato tra 0°C e +4°C consumare entro 20 giorni. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Cod. EAN	Imballo primario	Pezzi per collo	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-8710	800403108	Bottiglie da 1,25 Kg	6 pezzi	5 x 25 colli	6 mesi	Min. 4 mesi

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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



STABILIZZATO/STABILISED
TUORLO D'UOVO DOLCE IN BOTTIGLIA
“ZUCCHERATO AL 50%”
EGG YOLK SUGARED 50%

SC Z 141/X
Rev. 1 del 14/09/20
Pag. 2/ 2

General Description and Product Information:

Ingredients: Egg yolk 50%, sugar 50%.

Homemade egg yolk pasteurized and homogenized, sweetened to 50%.

The product does not undergo ionisation.

1,25 Kg of product equals about 34 egg yolks and 625 g sugar.

Produced for Antiche Fattorie Marchigiane Srl - Contrada Liberata 26 Petritoli Eurovo srl (FM) – in the plant: IT 39 OV CE.

Method of use and applications: the product can be used in preparations for patisserie, ice-creams.

Reference Law:

Egg Products: in compliance with regulations EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 and following updates.

Labelling: in compliance with Reg. 1169/2011 and following updates.

Labelling concerning GMO's not required according to Regulation EC 1829/2003

Packaging: in compliance with D.M. 21.03.73, Dir. 2002/72/EC, Reg. 2004/1935/EC and Reg. 2006/2023/EC 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	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Light yellow to yellow	
Nutritional: g/100g	Energy	kJ 1489 kcal 354	
	Lipids	13 g	
	of which saturated fatty-acids	3,6 g	
	of which trans fatty-acids	0 g	
	Carbohydrates	52 g	
	of which sugars	52 g	
	Proteins	6,5 g	
	Salts	0,08 g	
Chemical	Dry Matter	71,0 % ± 0,5 (finish product)	AOAC-925.30
	Proteins	6,0 % ± 0,5 (finish product)	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	13,0 % ± 1 (finish product)	AOAC -925.32
	Sugar	50,0 % ± 0,5	Enzimatic Kit
	pH	6,3 ± 0,5	pH-metro
	Aw	0,85 ± 0,008	MP-0285-R4/06
	Beta carotene equiv.	45 ppm ± 5	Met. Interno: IA L04/C
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Enzimatic Kit
	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Enzimatic Kit
Bacteriological	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	Absent in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Storage Conditions:

Store temperature <4°C. Once opened, consume within 2 days; If stored between 0 ° C and + 4 ° C within 20 days.

Compliance with expiration dates is strictly related to the correct product storage.

Item	Cod. EAN	Packaging	Packaging for case	Packaging for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-8710	800403108	Bottles 1,25 Kg	Case of 6 bottles	5 layers x 25 cases	6 months	Min. 4 months

Verified: RGQ/X

Approved: DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised