



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, Reg. UE 915/2023 e successivi emendamenti, Reg. UE 1400/2020 e successivi aggiornamenti ETICHETTATURA: Conforme ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.

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 s.m.

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

REFRIGERATO/REFRIGERATED TUORLO D'UOVO SPECIALE EGG YOLK "DARKER COLOUR"

SC P 194/C Rev. 0 del 26/09/2024 - Pag. 1 / 2



Cod. Articolo: 0-0702	EAN: 8010053000638
Contenuto netto: 1000 g e	Brand: Eurovo Service
Denominazione prodotto: Tuorlo d'uovo pastorizzato speciale	
Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: Tuorlo d'UOVA sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, da galline alimentate con mangimi privi di coloranti sintetici.	
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.	
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), 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 % $\pm$ 1,0	AOAC-925.30
	Proteine	16,0 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	26,0 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.32
	pH	6,5 $\pm$ 0,5	pH-metro
	Aw	0,986 $\pm$ 0,008	ISO 21807: 2004
	β -carotene equivalenti	75 ppm $\pm$ 5	Met. Interno: IA L04/C
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batterologiche	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	8010053252754	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.



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, Reg. EU 915/2023 and following updates, Reg. EU 1400/2020

LABELLING: In compliance with Reg. EU 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

REFRIGERATO/REFRIGERATED TUORLO D'UOVO SPECIALE EGG YOLK "DARKER COLOUR"

SC P 194/C Rev. 0 del 26/09/2024 - Pag. 2 / 2



Item Code: 0-0702	EAN: 8010053000638
Net quantity: 1000 g e	Brand: Eurovo Service
Product name: pasteurised liquid egg yolk "darker colour"	
General description and product information: Homogenised, pasteurised and refrigerated hen EGG yolk from hens fed with feed containing no synthetic dyes.	
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, and dressings. Shake well before use.	
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	
Chemical	Dry Matter	43,0 % ± 1,0	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	75 ppm ± 5	Int.Met.: IA L04/C
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic assay
Bacteriological	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/dm	Enzymatic assay
	Total Plate Count	<10.000 cfu/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<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

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

Primary packaging	Brik 1000 g	Prim. pack. dimensions	7x7xh23,4 cm
Prim. pack. GWT	1033 g	Secondary packaging	Box 6 briks
Sec. pack. EAN	8010053252754	Sec. pack. dimensions	23,5x16xh23,9 cm
Sec. pack. GWT	6,3 kg	Pallet	EPAL 80x120 h135 cm
Pallet GWT	810 kg	Boxes / pallet	125
Boxes / layer	25	Layers / pallet	5

D.lgs. 116/2020

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

Follow your municipality's rules on waste management.