



COD. ART.: 0-0073
EAN: 8010053200731
PZ x COLLO: 6 brik

Modalità di conservazione:
Conservare a temperatura ambiente (0°C-25°C).

Modalità di conservazione post-apertura: Una volta aperto: se conservato tra 0°C e +4°C consumare entro 20 giorni; se conservato tra 5-25°C consumare entro 2 giorni. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto..

Shelf Life: 1 anno
Shelf Life minima alla consegna: Min. 8 mesi

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

ALLERGENI

Uova di gallina

RIFERIMENTI NORMATIVI

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, Reg. UE 915/2023 e successivi aggiornamenti.

Etichettatura: Conforme ai sensi del Reg. UE 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 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

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

STABILIZZATO/STABILISED

TUORLO D'UOVO "ZUCCHERATO AL 50%"

EGG YOLK SUGARED 50%

SC Z 16/X Rev.11 del 22/10/2024

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Tuorlo d'uovo zuccherato al 50%

DESCRIZIONE PRODOTTO: 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 e confezionato per Eurovo srl, Via Mensa 3, 48022 S.Maria in Fabriago (RA), nello stabilimento di Via Cavecchia 75, 47521 Calise di Cesena, IT 39 OV CE.

INGREDIENTI: : Tuorlo di uovo di gallina (50%), zucchero (50%)

CONTENUTO NETTO: 1,25 kg

Valori nutrizionali medi	Per g/100g
Energia	kJ 1489 kcal 354
Grassi	13 g
di cui acidi grassi saturi	3,6 g
Carboidrati	52 g
di cui zuccheri	52 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,08 g



Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da giallo chiaro a giallo	
Chimiche	Residuo secco	71,0 % $\pm$ 0,5 (sul prodotto finito)	AOAC-925.30
	Proteine	8,0 % $\pm$ 0,5 (sul prodotto finito)	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	11.0 % $\pm$ 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
Batteriologiche	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 (ENTEROBACTERIACEE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Non rilevabile in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Tipo imballo primario	Tetrabrik	Dimensioni imb.prim.	9,6 x 6,5 x 16,6 h cm
Peso lordo imb.prim.	1,277 kg	Imballo secondario	Scatola wrap-around
EAN imb. secondario	8010053200731	Dimensioni imb.sec.	40 x 19,6 x 16,8 h cm
Peso lordo imb.sec.	15,52 kg	Tipo pallet	80x120x133h cm
Peso lordo pallet	1326 kg	Colli x pallet	72
Colli per strato	6	Strati per pallet	12

	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO
Tipologia imballaggio	Tetrabrik	Scatola in cartone
Famiglia appartenenza	Poliaccoppiato base carta	Carta
Identificazione materiale	C/PAP84	PAP20
Identificazione tipo di raccolta	Carta	Carta



ITEM CODE.: 0-0073
EAN: 8010053200731
Brik per box: 6 brik

Storage conditions: Store room
temperature (0°C-25°C).

Storage condition post opening: Once
opened: if stored between 0 ° C and +
4 °C use within 20 days; if stored at 5-
25°C consume within 2 days.
Compliance with expiration dates is
strictly related to the correct product
storage

Shelf Life: 1 years
Residual Shelf Life at shipment: Min. 8
months

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

ALLERGENS
Hen EGGS.

REFERENCE LAW
Egg Products: in compliance with
regulations EC 178/2002,
852/2004, 853/2004, 2073/2005,
Reg. EU 915/2023 and following
updates.

Labelling: in compliance with Reg.
EU 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)*

There are no restrictions on
consumption when used in a balanced
diet and adequate preparations. In
case of metabolic diseases
consumption can be advised against
by medical prescriptions.
Contraindication: known allergy to
egg protein.

*YOPI: young, old, pregnant,
immunocompromised.

STABILIZZATO/STABILISED

TUORLO D'UOVO "ZUCCHERATO AL 50%"

EGG YOLK SUGARED 50%

SC Z 16/X Rev.11 del 22/10/2024

PRODUCT NAME: Egg Yolk sugared 50%

PRODUCT DESCRIPTION: 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 and
packaged for Eurovo srl, Via Mensa 3, 48022 S.Maria in Fabriago (RA), in the
plant of Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena, IT 39 OV CE.

INGREDIENTS: : Egg yolk 50%, sugar 50%

NET CONTENT: 1,25 kg

Nutrition Declaration	g/100g
Energy	kJ 1489 kcal 354
Fat	13 g
of which saturates	3,6 g
Carbohydrates	52 g
Of which sugars	52 g
Protein	6,5 g
Salt	0,08 g



Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organoleptico	Smell and taste	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Color	Light yellow to yellow	
Chimical	Dry matter	71,0 % ± 0,5 (finish product)	AOAC-925.30
	Protein	8,0 % ± 0,5 (finish product)	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	11.0 % ± 1 (finish product)	AOAC -925.32
	Sugar	50,0 % ± 0,5	Kit Enzimatico
	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 L 04/C
	Lactic acid	<1000 ppm/ss	Enzymatic kit
Batteriolgiche	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Enzymatic kit
	Total plate count	<10.000 ufc/g	TEMPO® AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 ufc/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Not detectable in 25 g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

PACKAGING

Primary pack	Tetrabrik	Primary pack dims	9,6 x 6,5 x 16,6 h cm
Primary pack GW	1,277 kg	Secondary pack	Wrap-around box
Secondary pack EAN	8010053200731	Secondary pack dims	40 x 19,6 x 16,8 h cm
Secondary pack GW	15,52 kg	Pallet dims	80x120x133h cm
Pallet GW	1326 kg	Boxes per pallet	72
Boxes per layer	6	Layers per pallet	12

	PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Packaging type	Tetra Pak	Cardboard box
Family of origin	Paper-based composite material	Paper
Material identification	C/PAP84	PAP20
Collection type	Paper	Paper