



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

Lingue on-pack

IT – EN

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. 915/2023 e successivi emendamenti, Reg. UE 1400/2020 e successivi aggiornamenti.

Etichettatura: Conforme ai sensi del Reg. UE1169/2011 e successivi aggiornamenti.

Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg.CE 1829/2003 per gli OGM.

Imballaggio: Conforme al Reg. 2004/1935/CE, al Reg. 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti.

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

REFRIGERATO/REFRIGERATED IN BRIK MISTO D'UOVO SPECIALE WHOLE EGG "DARKER COLOUR"

SC P 186/C Rev. 0 del 29/09/2024 - Pag. 1 / 2



Cod. Articolo: 0-0673	EAN: 8010053000645
Contenuto netto: 1000 g e	Brand: Eurovo Service
Denominazione prodotto: Misto d'uovo speciale	
Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: UOVA di gallina alimentate con mangimi privi di coloranti sintetici, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate.	
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.	
Modalità d'uso e applicazioni: Ideale per pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, impasti per brioche e frolle, panature, pasta fresca, omelette, frittate, pancake, strapazzato, crepes salate e dolci e per tutte le applicazioni culinarie che prevedono l'utilizzo del misto d'uovo. 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 chiaro a giallo	
Chimiche	Residuo Secco	23,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,5 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	9,5 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 ± 0,5	ISO 21807: 2004
	aw	0,993 ±0,008	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologicalhe	β-carotene equivalente	30 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	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 589 kcal 142
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	3,6 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	12 g
Sale	0,30 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	8010053252747	Dimensioni imb.sec.	23,5x16xh23,9 cm
Peso lordo imb.sec.	6,3 kg	Tipo pallet	EPAL 80x120 h135
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: UE

Allergens

Contained: Eggs

Facility: Eggs, Milk

Languages on pack

IT – EN

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.

Law reference

In compliance with Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, Reg. UE915/2023 and following updates, Reg. EU 1400/2020 and following updates.

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 Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and following updates.

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised

REFRIGERATO/REFRIGERATED IN BRIK MISTO D'UOVO SPECIALE WHOLE EGG "DARKER COLOUR"

SC P 186/C Rev. 0 del 29/09/2024 - Pag. 2 / 2



Item Code: 0-0673	EAN: 8010053000645
Net quantity: 1000 g e	Brand: Eurovo Service
Product name: Whole egg darker colour	
General description and product information: liquid whole hen EGG, homogenised, pasteurised and refrigerated, from hens fed with feed containing no synthetic dyes.	
The product does not undergo ionisation. 1 kg of product equals to about 20 eggs.	
How to use: ideal for bakery products (chiffon cakes, cookies, layer cakes, muffins, pies, sponge cakes, and desserts), fresh pasta, 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	Light yellow to yellow	
Chimiche	Dry Matter	23,0 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,5 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	9,5 % ± 0,5	AOAC -925.32
	pH	7,5 ± 0,5	ISO 21807: 2004
	aw	0,993 ±0,008	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic assay
	3- Hydroxybutyric acid	<10 ppm/dm	Enzymatic assay
Bacteriological	β-carotene equivalents	30 ppm ± 3	Met. Interno: IA L 04/C
	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 589 kcal 142
Fat	10 g
of which saturates	3,6 g
Carbohydrate	<0,5 g
of which sugars	<0,5 g
Protein	12 g
Salt	0,30 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	8010053252747	Sec. pack. dimensions	23,5x16xh23,9 cm
Sec. pack. GWT	6,3 kg	Pallet	EPAL 80x120 h135
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.