



Codice:

60779

Descrizione:

UOVO "TUORLO D'UOVO"EUROVO" BRIK 1 KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI

MODALITÀ DI UTILIZZO

UOVO "TUORLO D'UOVO"EUROVO" BRIK 1 KG

Tuorlo d'uova di galline sgusciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato

UE

Presenti: uova di gallina

Presenti in stabilimento: uova di gallina, latte

Residuo Secco: 43,0 % $\pm$ 0,5

Proteine: 16,0 % $\pm$ 0,5

Lipidi: 26,0 % $\pm$ 0,5

pH: 6,5 $\pm$ 0,5

Aw: 0,986 $\pm$ 0,008

Beta carotene equivalente: 45 ppm $\pm$ 5

Acido Lattico: <1000 ppm/ss

Acido 3- Idrossibutirrico: < 10 ppm/ss

Conta batterica totale: <10.000 ufc/g

Enterobatteri: <10 ufc/g

Salmonella: assente in 25g

Odore e sapore: tipici delle uova fresche

Aspetto: liquido

Colore: da giallo a giallo intenso

VALori medi per 100 g di prodotto:

Energia: 1221 kJ 295 kcal

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

Assenti

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazioni

Ideale per creme, gelati, semifreddi, pâte   bombe,

MODALITÀ DI UTILIZZO	pan di Spagna doppia montata, savoiardi, frolle, paste lievitate, pasta fresca, maionese.
CONSERVAZIONE	Tra 0°C / + 4°C.
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta aperto l'imballo è preferibile utilizzare il prodotto entro 48 ore e conservarlo tra 0°C e + 4°C.
TMC (DURABILITÀ)	37 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Brik in poliaccoppiato C/PAP81 con tappo HDPE2
IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone PAP 20
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	7 x 7 x h 23,4 cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1000 g
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1033 g
PESO LORDO CARTONE	6,3 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.6
CARTONI PER PALLET	n.125
CARTONI PER STRATO	n.25
N°STRATI PER PALLET	n.5
DIMENSIONE DEL CARTONE	23,5 x 16 x h 23,9 cm
MISURE PALLET	80 x 120 x h 135 cm
ALTRE CARATTERISTICHE	1 Kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli d'uovo sgusciati. 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. Controindicazioni: riconosciuta allergia alle proteine dell'uovo.
MARCHIO	Eurovo
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 39 OV CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8010053000591
CODICE A BARRE CARTONE	8010053248290
NOMENCLATURA COMBINATA	04089980
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 10 del 30/01/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	10/09/2024