



# ADDITIVATO REFRIGERATO MIX PLUS 100 Brik

SC Z 50/X  
Rev. 3 del 10/10/16  
Pag. 1/2

## Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Misto d'uova di gallina sgusciate, pastorizzate, additate e refrigerate.

Ingredienti: Misto d'uova di gallina, conservante: E202, emulsionante: E471, correttore di acidità: E 330.

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

1 Kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.

Prodotto nello stabilimento IT 39 OV.

**Modalità d'uso e applicazioni:** il prodotto può essere usato tal quale ed è particolarmente indicato per lavorazioni tipo swiss roll, pan di Spagna, composti tipo al cioccolato e tutte le lavorazioni in pasticceria dove stabilità, sofficità e velocità di montata siano indispensabili.

## Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. 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.

Additivi: Reg.1333/2008 e successive modifiche.

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.

Prodotto in uno stabilimento in cui si lavorano latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Aspetto Colore	Liquido Giallo chiaro	Analisi sensoriale
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	KJ 574 Kcal 138	MP 0297 REV 5 2014
	Grassi	10	AOAC 925.32.1925
	di cui acidi grassi saturi	3,6	
	di cui acidi grassi trans	0	
	Carboidrati	<0.5	MP 0297 REV 5 2014
	di cui zuccheri	<0.5	MP 1114 REV 5 2013
	Proteine	12	RAP ISTISAN 1996/34 PAG 13
	Sale	0,34	MP 1289 REV 7 2014
Chimiche	Residuo Secco	23,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	10,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	A <sub>w</sub>	0,98 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	6,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologiche	Conta batterica totale	<10.000 ufc/g	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobatteri	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002

## Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato a temperatura tra 0 e +4°C. Una volta aperto l'imballo è preferibile utilizzare il prodotto entro 24-48 ore e conservarlo tra 0 e +4° C. 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
0-8210	8010053001062	Brik da 1 Kg	6 pezzi	6 x 25 colli	100gg	Min. 66gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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



# ADDITIVATO REFRIGERATO MIX PLUS 100 Brik

SC Z 50/X  
Rev. 3 del 10/10/16  
Pag. 2/2

## General description and product information:

Shelled hen egg whole, pasteurised, additive and refrigerated.

Ingredients: hen egg whole, preservative E202, emulsifier E471 and acidity regulator E330.

The product does not undergo ionisation.

1Kg of product equals about 20 egg yolks.

Produced in the plant: IT 39 OV

**Method of use and applications:** the product can be used as it is and is particularly suitable for the preparation: swiss roll, sponge cake, chocolates and all the whorkings in pastry.

## Reference Law:

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

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

Labeling concerning GMO's not required according to Regulation with Dir. EC 1829/2003.

Additives: Reg.1333/2008 and following updates.

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.



**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.

Made in a factory that also handles **milk** and derived products (**lactose** included).

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Aspect Colour	Liquid Light yellow	Sensory analysis
Nutritional information: g/100g	Energie	KJ 574 Kcal 138	MP 0297 REV 5 2014
	Lipids	10	AOAC 925.32.1925
	of which saturated fatty-acid	3,6	
	of which trans fatty-acid	0	
	Carbohydrates	<0.5	MP 0297 REV 5 2014
	of which sugar	<0.5	MP 1114 REV 5 2013
	Proteins	12	RAP ISTISAN 1996/34 PAG 13
	Salts	0,34	MP 1289 REV 7 2014
Chemical	Dry Matter	23,50 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	12,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	10,0 % ± 0,5	AOAC -925.32
	Aw	0,98 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	6,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	3- Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Bacteriological	Total Plate Count	<10.000 ufc/g	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobacteria	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002

## Storage Conditions:

The product must be stored from 0° C to +4° C. Once opened the packing, the product must be stored from 0° C to +4° C and used preferably within 24-48 hours. The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Code	Cod. EAN	Packaging	Packaging for case	Packaging for pallet	Shelf life	Residual Shelf life at shipment
0-8210	8010053001062	Brik 1 Kg	Case of 6 briks	6 layers x 25 cases	100 days	Min. 66 days

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

\*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised