



ADDITIVATO REFRIGERATO **TUORLO PLUS 100 in brik** **EGG YOLK PLUS 100 in brik**

SC Z 53/X
Rev. 2 del 10/10/16
Pag. 1/2



Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Tuorlo di uova di gallina pastorizzato e additivato.

Ingredienti: Tuorlo di uova di gallina, omogeneizzati e pastorizzati, correttore di acidità (E330), conservanti (E202), emulsionante (E471).

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 Kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli sgusciati. Prodotto nello stabilimento IT 39 OV.

Modalità d'uso e applicazioni: il prodotto può essere usato tal quale per preparazioni di pasticceria, gelateria e gastronomia e in quelle lavorazioni dove sia necessaria una resa maggiore di montabilità, stabilità e consistenza.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti. Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg.1169/2011 e 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 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti.

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 | Liquido | Analisi sensoriale | |
| | Colore | Giallo chiaro – giallo intenso | | |
| Informazioni nutrizionali: g/100g | Energia | KJ 1234 Kcal 298 | MP 0297 REV 5 2014 | |
| | Grassi | | 26 | AOAC 925.32.1925 |
| | | di cui acidi grassi saturi | 8.7 | |
| | 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 | 16 | RAP ISTISAN 1996/34 PAG 13 | |
| | Sale | 0.10 | MP 1289 REV 7 2014 | |
| Chimiche | Residuo Secco | 43,0 % ± 0,5 | AOAC-925.30 | |
| | Proteine | 16,0 % ± 0,5 | AOAC -925.31 (Nx6,25) | |
| | Lipidi | 26,0 % ± 0,5 | AOAC -925.32 | |
| | A _w | 0,98 ± 0,008 | MP-0285-R4/06 | |
| | pH | 6,0 ± 0,5 | pH-metro (met.int. IA L 06/O) | |
| | Acido lattico | <1000 ppm/ss | Kit Enzimatico | |
| | Acido 3- idrossibutirrico | < 10 ppm/ss | Kit Enzimatico | |
| Batterologiche | 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 tra 0 e +4° C, una volta aperto l'imballo va conservato tra 0 e +4° C ed utilizzato entro 24-48 ore. 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 |
|----------|---------------|------------------|-----------------|-------------------|------------|----------------------------------|
| 0-8209 | 8010053000102 | 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
TUORLO PLUS 100 in brik
EGG YOLK PLUS 100 in brik

SC Z 53/X
 Rev. 2 del 10/10/16
 Pag. 2 / 2

General description and product information:

Hen egg Yolk, pasteurised and additive.

Ingredients: Homogenized and pasteurised hen egg yolk, acidity regulator (E330), preservative (E202), emulsifier (E471).

The product does not undergo ionisation. 1Kg of product equals about 55 egg yolks

Produced in the plant: IT 39 OV



Method of use and applications: the product can be used in preparations for patisserie, ice-creams, egg pasta, food service and those where it is necessary to mount at a higher yield, stability and consistency.

Reference Law:

Egg Products: in compliance with Reg. EC 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 and following amendments. Labeling concerning GMO's not required according to Regulation with Reg.1169/2011 and EC 1829/2003.

Additivi: Reg.1333/2008 and following amendments.

Packaging: in compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and following amendments.

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.

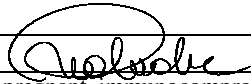
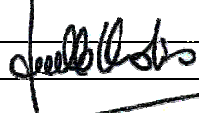
Made in a factory that also handles **milk** and derived products (**lactose** included).

| Characteristics | Parameters | Value | Method |
|------------------------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Organoleptic | Smell and taste | Typical of fresh eggs | Sensory analysis |
| | Colour | Light yellow to yellow | |
| Nutritional information: g/100g | Energy | KJ 1234 Kcal 298 | MP 0297 REV 5 2014 |
| | Lipids | 26 | AOAC 925.32.1925 |
| | Of which saturated fatty-acids | 8,7 | |
| | Of which trans fatty-acids | 0 | |
| | Carbohydrates | <0,5 | MP 0297 REV 5 2014 |
| | Of which sugars | <0,5 | MP 1114 REV 5 2013 |
| | Proteins | 16 | RAP ISTISAN 1996/34 PAG 13 |
| | Salts | 0,10 | MP 1289 REV 7 2014 |
| Chemical | Solids | 43,0 % ± 0,5 | AOAC-925.30 |
| | Proteins | 16,0 % ± 0,5 | AOAC -925.31 (Nx6,25) |
| | Lipids | 26,0 % ± 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/O) |
| | 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 |
|--------|---------------|-----------|--------------------|----------------------|------------|---------------------------------|
| 0-8209 | 8010053000102 | Brik 1 Kg | Case of 6 briks | 6 layers x 25 cases | 100 days | Min. 66 days |

Verified: RGQ/X  Approved: DIR2 

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised