



# ADDITIVATO REFRIGERATO IN BRIK MISTO D'UOVO PLUS 100 in Brik WHOLE EGG PLUS 100

SC Z 50/X - Rev. 11 del 13/05/2026 - Pag. 1 / 2

## 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: 100 gg

Residua alla partenza: Min. 66 gg

## Origine ingrediente primario

Uova: UE/extra UE

## Allergeni

Presenti nel prodotto: UOVA di gallina

Presenti in stabilimento:

(A) EGGS, MILK

(B) (M) EGGS

## Lingue on-pack

IT - EN - EL - HU - ES - RO

## 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. UE 915/2023 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.

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



<b>Cod. Articolo:</b> 0-8210	<b>EAN:</b> 8010053001062
<b>Cert. Halal by HIA</b>	<b>HIA-000000042-007-001</b>
<b>Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:</b> misto d'uovo liquido pastorizzato. UOVA di gallina, intere, sgusciate, omogenizzate, pastorizzate e refrigerate.	
<b>Ingredienti:</b> UOVA di gallina sgusciate, emulsionante E471, conservante E202, correttore di acidità E330.	
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.	
<b>Modalità d'uso e applicazioni:</b> il prodotto è ideale per prodotti di pasticceria. <u>Non è adatto alla lavorazione di prodotti lievitati</u> perché la sua ricettazione inibisce i lieviti biologici. AGITARE BENE PRIMA DELL'USO.	
<b>Contenuto netto:</b> 1000 g e	<b>Brand:</b> Eurovo Service
<b>Prodotto e confezionato per</b> Eurovo Srl, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) - nello stabilimento di Via Cavecchia 75, 47521 Calise di Cesena (FC), IT 39 OV CE; <b>(M)</b> Via Brennero 2, Pescantina, UE IT 23 OV.	

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Giallo chiaro	
Chimiche	Residuo Secco	22,0 % ± 1	AOAC-925.30
	Proteine	12,0 % ± 1	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	9,0 % ± 1	AOAC -925.32
	Aw	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
Batteriologicalhe	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 (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 494 kcal 119
Grassi	8,1
di cui acidi grassi saturi	2,5
Carboidrati	0,7
di cui zuccheri	<0,5
Proteine	11
Sale	0,38

SCHEMA 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	8010053282102	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.



# ADDITIVATO REFRIGERATO IN BRIK MISTO D'UOVO PLUS 100 in Brik WHOLE EGG PLUS 100

SC Z 50/X - Rev. 11 del 13/05/2026 - Pag. 2 / 2

## 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: 100 days

Residual at shipment:

Min. 66 days

## Country of origin of primary ingredient

Eggs: EU/ extra EU

## Allergens

Contained: Eggs

Facility:

(A) EGGS, MILK

(B) (M) EGGS

## Languages on pack

IT – EN – EL – HU – ES – RO

## 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.

## Riferimenti Legislativi

in compliance with Reg. 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 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.

\*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised



<b>Item Code:</b> 0-8210	<b>EAN:</b> 8010053001062
<b>Cert. Halal by HIA</b>	<b>HIA-000000042-007-001</b>
<b>General description and product information:</b> Liquid pasteurised whole egg. Shelled hen <b>EGG</b> whole, additivated, pasteurised and refrigerated. <b>Ingredients:</b> hen egg whole, emulsifier E471 preservative E202, and acidity regulator E330.	
The product does not undergo ionisation. 1 kg of product equals about 20 egg yolks.	
<b>How to use:</b> ideal for bakery products. <b>Not suitable for processing leavened products.</b> She well before use.	
<b>Net quantity:</b> 1000 g e	<b>Brand:</b> Eurovo Service
<b>Produced and packaged for</b> Eurovo Srl, Via Mensa 3, S. Maria in Fabriago (RA) in the plant of Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), IT 39 OV CE; <b>(M)</b> Via Brennero 2, Pescantina, UE IT 23 OV.	

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Light yellow	
Chemical	Dry Matter	22,0 % ± 1	AOAC-925.30
	Proteins	12,0 % ± 1	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	9,0 % ± 1	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/dm	Enzymatic assay
Bacteriological	3- Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/dm	Enzymatic assay
	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 494 kcal 119
Fat	8,1
of which saturates	2,5
Carbohydrate	0,7
of which sugars	<0,5
Protein	11
Salt	0,38

## PACKAGING INFORMATION

<b>Primary packaging</b>	Brik 1000 g	<b>Prim. pack. dimensions</b>	7x7xh23,4 cm
<b>Prim. pack. GWT</b>	1033 g	<b>Secondary packaging</b>	Box 6 briks
<b>Sec. pack. EAN</b>	8010053282102	<b>Sec. pack. dimensions</b>	23,5x16xh23,9 cm
<b>Sec. pack. GWT</b>	6,3 kg	<b>Pallet</b>	EPAL 80x120 h135
<b>Pallet GWT</b>	810 kg	<b>Boxes / pallet</b>	125
<b>Boxes / layer</b>	25	<b>Layers / pallet</b>	5

D.lgs. 116/2020	PRIMARY PACKAGING		SEC. PACKAGING
<b>Type of packaging</b>	Brik in poly laminate	Cap	Cardboard box
<b>Materials</b>	Paper	Plastic	Paper
<b>Materials</b>	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
<b>Separating Waste</b>	Separate PAPER collection	Separate PLASTIC collection	Separate PAPER collection

Follow your municipality's rules on waste management.