REFRIGERATO IN BRIK

Meringa Evolution

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: semilavorato ottenuto da lavorazione di albumi d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri.
Ingredienti: Albume d'**uova** di gallina da allevamento a terra di categoria A, zuccheri, maltodestrine, correttore di acidità E 330.
Origine: uova da allevamenti italiani.
Prodotto e confezionato per Eurovo srl – Via Mensa, 3 S.Maria in Fabriago (RA) – Italy nello stabilimento IT 39 OV CE.

Modalità d'uso e applicazioni: Non è un prodotto adatto alla cottura in forno.

Riferimenti Legislativi:
Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.Lgs 267/2003 All. B e successivi emendamenti.
Etichettatura: Conforme ai sensi del Reg.1169/2011 e successivi aggiornamenti.
Non richiesta etichettatura ai sensi della Dir. 1829/2003 per gli OGM.
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)*:. *Controindicazioni:* riconosciuta allergia alle proteine dell'uovo.

Allergeni presenti: uova di gallina.

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore Aspetto Colore	Senza odore, dolce Fluido Giallo	Analisi sensoriale
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	KJ 1190 Kcal 279	
	Grassi	0 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	di cui acidi grassi trans	0 g	
	Carboidrati	66.7g	
	di cui zuccheri	47.4g	
	Proteine	3.4 g	
	Sale	1.28 g	
Chimiche	Residuo Secco	68 % ± 1	AOAC-925.30
	Proteine	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	pH	5,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
Batteriologiche	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	Assente in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Modalità di conservazione:
Una volta montato conservare in frigorifero a + 4°C; mantiene la montabilità per svariate 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
0-1331	8010783013311	Brik da 1,25 Kg	12 pezzi	6 x 12 colli	12 mesi	Min. 8 mesi

Verificato: RGQ/C	Approvato: DIR2

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

REFRIGERATO IN BRIK

Meringa Evolution

General Description and Product Information:
Compound obtained from the processing of egg white pasteurised with a mixture of sugar.
Ingredients : Barn white **egg** grade A, sugar, maltodestryn, acidity regulator E 330.
Origin: eggs from Italy .
Manufactured and packaged for Eurovo srl - Via Mensa, 3 S.Maria in Fabriago (RA) - Italy in the IT 39 OV CE plant.

Instructions for use and applications: it is not product suitable for baking.

Reference Law:
Egg Products: In compliance with regulations 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.L. 267/2003 Annex B and following updates.
Labelling: In compliance with Reg.1169/2011 and following updates.
Labelling concerning GMO's not required according to Regulation EC 1829/2003
Packaging: In compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/CE and Reg. EU 10/2011 and following updates.

Sensitive consumers (yopi)*: Contraindication: known allergy to egg protein.

Contained allergens: hen **eggs**.

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste Aspect Colour	Odorless, sweet fluid Yellow	Sensory analysis
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energy	KJ 1190 Kcal 279	
	Lipids	0 g	
	of which saturated fatty-acids	0 g	
	of which trans fatty acid	0 g	
	Carbohydrates	66.7g	
	of which sugars	47.4g	
	Proteins	3.4 g	
	Salts	1.28 g	
Chemical	Dry Matter	68 % ± 1	AOAC-925.30
	Proteins	3,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	pH	5,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
Bacteriologic	Total Plate Count	<10.000 ufc/g	TEMPO®AC (AEROBIC COUNT) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 ufc/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Absent in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

Storage Conditions:
Once Whipped ,stored in refrigerator + 4°C, it maintain hight stability for several hours
The respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product.

Code	EAN Code	Packaging	Pieces for pack.	Layers for pallet	Shelf life	Shelf life remaining at departure
0-1331	8010783013311	Brik of 1,25 Kg	12 pieces	6x 12 packets	12 months	Min. 8 months

Verified : RGQ/C	Approved : DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised