



Meringa Francese

SC Z 87/X

Rev. 0 del
03/01/2020

Pag. 1/ 2



Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Semilavorato ottenuto da lavorazione di albumi d'uovo pastorizzati e zucchero per la produzione della meringa francese.

Ingredienti: Albume d'uova di gallina da allevamento a terra di categoria A, zucchero.

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: E' un prodotto destinato alla cottura in forno utilizzare in planetaria a temperatura ambiente.

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 bianco	Analisi sensoriale
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energia	KJ 941 Kcal 222	
	Grassi	0 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	di cui acidi grassi trans	0 g	
	Carboidrati	50 g	
	di cui zuccheri	50 g	
	Proteine	4,9 g	
	Sale	0,21 g	
Chimiche	Residuo Secco	55 % ± 2	AOAC-925.30
	Proteine	5,0 % ± 1	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	pH	8,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
Batteriologicalhe	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:

Conservare a temperatura ambiente. Una volta montato, conservato in frigorifero a +4°C mantiene un'elevata stabilità 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
1651	8010783016510	Brik da 1,25 Kg	12 pezzi	6 x 12 colli	6mesi	Min. 3 mesi

Verificato: RGQ/C

Approvato: DIR2

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



Meringa Francese

SC Z 87/X

Rev. 0 del
03/01/2020

Pag. 1/ 2

General Description and Product Information:

Compound obtained from the processing of egg white pasteurised with sugar for Meringa Francese.

Ingredients : Barn white egg grade A, sugar.

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 product suitable for baking. Use in panetary at room temperature .



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	Odorless, sweet	Sensory analysis
	Aspect	fluid	
	Colour	white	
Informazioni nutrizionali: g/100g	Energy	KJ 941 Kcal 222	
	Lipids	0 g	
	of which saturated fatty-acids	0 g	
	of which trans fatty acid	0 g	
	Carbohydrates	50 g	
	of which sugars	50 g	
	Proteins	4.9 g	
Chemical	Salts	0.21 g	
	Dry Matter	55 % ± 2	AOAC-925.30
	Proteins	5.0 % ± 1	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
Bacteriologic	pH	8,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	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:

Store under refrigeration between 0°C +4°C. Once opened store d in the refrigerator at +4°C, for 5days. Compliance with the expiry date is strictly linked to the correct method of preserving the product.

Code	EAN Code	Packaging	Pieces for pack.	Layers for pallet	Shelf life	Shelf life remaining at departure
1651	8010783016510	Brik of 1,25 Kg	12 pieces	6x 12 packets	6 months	Min. 3 months

Verified : RGQ/C

Approved : DIR2

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised