



LONG EGG

(UOVO SODO LUNGO CONGELATO)

SC A 31/X
Rev. 5 del dic. '16
Pag. 1/2

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Uovo sodo in forma cilindrica ottenuto dalla cottura di tuorlo d'uova e albume d'uova di gallina, surgelato.

Ingredienti: uova intere di gallina (98%), amido di mais modificato, sale, regolatore di acidità (acido citrico E 330).

Prodotto e confezionato per Eurovo Srl nello stabilimento DK P 201 EC.

Modalità d'uso e applicazioni:

E' ideale per preparazioni gastronomiche che richiedano l'utilizzo di uovo sodo a fette (insalate, tramezzini, panini, etc.). Da ogni pezzo si possono ottenere approssimativamente 40 fette.

Riferimenti Legislativi:

Ovoprodotti: Conformi ai Regg CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti.

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



Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Valori nutrizionali (calcolati a partire da dati bibliografici) Per 100g di prodotto	Energia	562 Kj / 134 Kcal	MP 0297 REV 5 2014
	Lipidi	8,3 g	AOAC 925.32.1925
	Di cui acidi grassi saturi	2,2 g	
	Carboidrati	2,8 g	MP 0297 REV 5 2014
	Di cui zuccheri	0,7 g	MP 1114 REV 5 2013
	Fibre	0,0 g	AOAC 985.29 1986
	Proteine	12 g	RAP ISTISAN 1996/34 PAG 13
	Sale	0,59 g	MP 1289 REV 7 2014
Batteriologiche	Conta batterica totale	< 10000 ufc/g	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobatteri	< 100 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002

Modalità di conservazione:

La conservabilità del prodotto varia in funzione delle modalità di stoccaggio scelte e il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto:

- stoccaggio a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$, la shelf life del prodotto è quella indicata sulla confezione,
- stoccaggio a temperatura tra -12°C e -17°C , consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima (sulla confezione) se è antecedente,
- stoccaggio a temperatura tra -6°C e -11°C , consumare entro una settimana,
- stoccaggio nello scomparto del ghiaccio, consumare entro un 3 giorni,
- stoccaggio nel frigorifero (temperature tra $+0$ e $+4^{\circ}\text{C}$), consumare entro un giorno dallo scongelamento.

Durante lo scongelamento il prodotto va stoccato a temperatura compresa tra $+0$ e $+4^{\circ}\text{C}$ e consumato in giornata.

Non ricongelare.

Articolo	Cod. EAN	Imballo	Pezzi per collo	Strati per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-6705	8010053067051	Uovo sodo lungo peso netto 300g (19 x 4 cm) in involucro in PP	10 pezzi in scatola in cartone (3kg - 25 x 21 x 9.5 cm)	15 x 19 colli	547 giorni a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$	Min. 364 giorni

Verificato: RGQ/X		Approvato: DIR2	
-------------------	--	-----------------	--

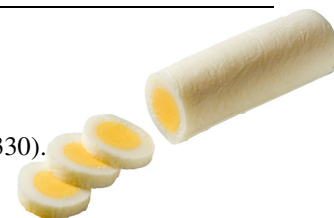
*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised (bambini, anziani, donne incinte, immunocompromessi)



LONG EGG

(UOVO SODO LUNGO CONGELATO)

SC A 31/X
Rev. 5 del dic. '16
Pag. 2/2



General Description and Product Information:

Hard boiled egg in cylindrical shape, obtained by hen egg yolk and hen egg albumen, frozen.

Ingredients: whole hen eggs (98%), modified maize starch, salt, acidity regulator (citric acid E 330).

Produced and packed for Eurovo Srl in the plant DK P 201 EC.

Method of use and applications:

It is ideal for food preparations requiring the use of sliced hard-boiled egg (salads, sandwiches, etc.). Every piece can yield approximately 40 slices.

Reference Law:

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

Packaging: in compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, Reg. 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

Characteristics	Parameters	Value	Method
Nutritional values (calculated starting from literature data) for 100g of product	Energy	562 Kj / 134 Kcal	MP 0297 REV 5 2014
	Lipids	8,3 g	AOAC 925.32.1925
	Of which saturated fatty-acids	2,2 g	
	Carbohydrates	2,8 g	MP 0297 REV 5 2014
	Of which sugars	0,7 g	MP 1114 REV 5 2013
	Fiber	0,0 g	AOAC 985.29 1986
	Proteins	12 g	RAP ISTISAN 1996/34 PAG 13
	Salts	0,59 g	MP 1289 REV 7 2014
Bacteriologic	Total plate count	< 10000 ufc/g	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobacteria	< 100 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Absent in 25g	ISO 6579:2002

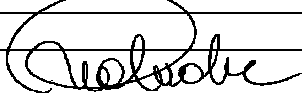
Storage Conditions:

The shelf life of the product varies, depending on the storage mode chosen, and the respect of the expiry date strictly depends on the correct storage of the product:

- Storage at temperature ≤ -18°C, the product shelf life is the one indicated on the packaging,
- Storage at temperature between -12°C and -17°C, use within 1 month or before the date of minimum durability (on the package) if prior,
- Storage at temperature between -6°C and -11°C, use within 1 week,
- Storage in the ice compartment, use within 3 days,
- Storage in the fridge (temperature between +0 and +4°C), eat within 1 day of defrosting.

After de-frosting, the product must be stored at a temperature between +0 and +4°C and used within the day.

Item	EAN Code	Packaging	Pieces per pack	Layers per pallet	Shelf life	Remaining shelf life upon departure
0-6705	8010053067051	Long hard-boiled egg net weight 300g (19 x 4 cm) in PP wrapping	10 pieces in carton box (3kg - 25 x 21 x 9.5 cm)	15 x 19 packs	547 days at temperature ≤ -18°C	Min. 364 days

Verified: RGQ/X  Approved: DIR2 