



**REFRIGERATO**  
**TUORLO D'UOVO "PASTARICCA"**  
**in Brik**  
**(Tipo "SPECIALE")**

**SC Z 52/X**  
Rev. 1 – Mag. '15  
Pag. 1/1

**Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:**

Tuorlo d'uovo di gallina, alimentate con mangimi contenenti coloranti sintetici, sgusciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 Kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli d'uovo sgusciati. Prodotto nello stabilimento IT 39/OV.

**Modalità d'uso e applicazioni:** il prodotto può essere usato tal quale nelle preparazioni di pasticceria, gelateria, pasta all'uovo e gastronomia.

**Riferimenti Legislativi:**

**Ovoprodotti:** Conformi ai Regg CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti. Non richiesta etichettatura ai sensi della Dir. 1829/2003 per gli OGM

**Imballaggio ed etichettatura:** Conforme al Reg.1169/1, 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
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da giallo intenso a giallo-arancio	
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
	pH	6,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/O)
	Aw	0,986 ± 0,008	MP-0285-R4/06
	Beta carotene equiv.	min.100 ppm	Met. Interno: IA L01/O
	Acido lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologiche	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
0-5275	8010053000638	Brik da 1 Kg con tappo	6 pezzi	6 x 25 colli	37gg	Min. 24gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

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