



REFRIGERATO/REFRIGERATED IN BAG IN BOX

MISTO D'UOVO in Bag in Box Ovofood

WHOLE EGG in Bag in Box Ovofood

SC Z 408/X - Rev. 1 del 19/02/2026 - 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: 25 gg

Residua alla partenza: Min. 17gg

Origine ingrediente primario

Uova: Extra UE

Allergeni

Presenti nel prodotto: UOVA di gallina

Presenti in stabilimento:

- (1) UOVA di gallina, LATTE
- (2) UOVA di gallina

Lingue on-pack

IT

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.UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.

Non richiesta etichettatura ai sensi della Reg. CE 1829/2003 per gli OGM.

Imballaggio: Conforme 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)



Cod. Articolo: 0-3897	EAN: 8010053038976
Denominazione prodotto: Misto d'uovo	
Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: Misto di UOVA di gallina sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate.	
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.	
Modalità d'uso e applicazioni: ideale per pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, impasti per brioche e frolle, panature, pasta fresca. Agitare bene prima dell'uso.	
Contenuto netto: 10 Kg e	Brand: Ovofood
Prodotto e confezionato per OVOFOOD, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) nello stabilimento di: - Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), UE IT 39 OV; - Via Piacentina 22, 45030 Occhiobello (RO), UE IT 8 OV.	

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Giallo chiaro	
Chimiche	Residuo Secco	23% ± 1	AOAC-925.30
	Proteine	12,0% ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	10,0% ± 1	AOAC -925.32
	Aw	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	7,5 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
	Acido 3- Idrossibutirrico	<10 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologicaliche	β-carotene equivalente	17 ppm ± 5	Met. Interno
	Conta batterica totale	<10.000 ufc/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobatteri	<10 ufc/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2017
	Salmonella	Non rilevabile in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002 AFNOR BRD 07/11-12/05

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: g/100g	
Energia	kJ 589 kcal 142
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	3,6 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	12 g
Sale	0,30 g

SCHEDA LOGISTICA			
Tipo imballo primario	Bag in plastica	Dimensioni imb.prim.	508x378 mm
Peso lordo imb.prim.	1067,16 g	Tipo imb. secondario	Scatola in cartone
EAN imb. secondario	8010053038976	Dimensioni imb.sec.	225x195xh300 mm
Peso lordo imb.sec.	1,420 kg	Tipo pallet	EPAL 80x120 h104
Peso lordo pallet	860 kg	Colli / pallet	80
Colli / strato	20	Strati / pallet	4

D.lgs. 116/2020	IMBALLO PRIMARIO	IMB. SECONDARIO
Tipologia imballaggio	Bag in plastica	Scatola in cartone
Famiglia appartenenza	Plastica	Carta
Identificazione materiale	PE	PAP 20
Identificazione tipo di raccolta	Plastica	Differenziata CARTA



REFRIGERATO/REFRIGERATED IN BAG IN BOX

MISTO D'UOVO in Bag in Box Ovofood

WHOLE EGG in Bag in Box Ovofood

SC Z 408/X - Rev. 1 del 19/02/2026 - 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: 25 days

Residual at shipment: Min. 17days

Country of origin of primary ingredient

Eggs: Extra UE

Allergens

Contained: Eggs

Facility:

- (1) Eggs, Milk
- (2) Eggs

Languages on pack

IT

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.

Law reference

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 Reg. EC 1829/2003.

PACKAGING: In compliance with Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/EC and Reg. EU 10/2011 and following updates.

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised



Item Code: 0-3897	EAN: 8010053038976
Product name: Whole egg	
General description and product information: liquid whole hen EGG, homogenised, pasteurised and refrigerated.	
The product does not undergo ionisation. 1 kg of product equals to about 20 eggs.	
How to use: ideal for bakery products (chiffon cakes, cookies, layer cakes, muffins, pies, sponge cakes, and desserts), fresh pasta, sauces, dressings. Shake well before use.	
Net quantity: 10 Kg e	Brand: OVOFOOD
Produced and packaged for OVOFOOD, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) in the plant of: - (1) Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), UE IT 39 OV; - (2) Via Piacentina 22, 45030 Occhiobello (RO), UE IT 8 OV.	

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Light yellow to yellow	
Chemical	Dry Matter	23,0% ± 1	AOAC-925.30
	Proteins	12,0% ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	10,0% ± 1	AOAC -925.32
	Aw	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	7,5 ± 0,5	pH-meter (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Enzymatic assay
	3- Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/dm	Enzymatic assay
Bacteriological	β-carotene equivalents	17 ppm ± 5	Int. Method
	Total Plate Count	<10.000 cfu/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 cfu/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2017
	Salmonella	Not detectable in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002 AFNOR BRD 07/11-12/05

NUTRITION DECLARATION: g/100g	
Energy	kJ 589 kcal 142
Fat	10 g
of which saturates	3,6 g
Carbohydrate	<0,5 g
of which sugars	<0,5 g
Protein	12 g
Salt	0,30 g

PACKAGING INFORMATION			
Primary packaging	Bag in plastica	Prim. pack. dimensions	508x378 mm
Prim. pack. GWT	1067,16 g	Secondary packaging	Scatola in cartone
Sec. pack. EAN	8010053038976	Sec. pack. dimensions	225x195xh300 mm
Sec. pack. GWT	1,420 kg	Pallet	EPAL 80x120 h104
Pallet GWT	860 kg	Boxes / pallet	80
Boxes / layer	20	Layers / pallet	4

D.lgs. 116/2020	PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Packaging type	Plastic bag	Cardboard box
Family of origin	Plastic	Paper
Material identification	PE	PAP20
Collection type	PLASTIC	Paper