



REFRIGERATO/REFRIGERATED IN BRIK

MISTO D'UOVO in Brik Ovofood

WHOLE EGG in Brik Ovofood

SC P 298/C - Rev. 2 del 24/03/2026 - 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: 37 gg

Residua alla partenza: Min. 24 gg

Origine ingrediente primario

Uova: Extra UE

Allergeni

Presenti nel prodotto: UOVA di gallina

Presenti in stabilimento: (A) UOVA di gallina, LATTE (M) 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: 0-3883	EAN: 8010053038839
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: 1000 g e	Brand: Ovofood
Prodotto e confezionato per Eurovo Srl, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) nello stabilimento di : (A) Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), UE IT 39 OV; (M) Via Brennero 2, Pescantina UE IT 23 OV.	

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Giallo chiaro	
Chimiche	Residuo Secco	23,0% ± 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
Batteriologicalhe	β-carotene equivalente	17 ppm ± 5	Met. Interno: IA L 04/C
	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	Non rilevabile in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

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			
<i>Tipo imballo primario</i>	Brik 1000 g	<i>Dimensioni imb.prim.</i>	7x7xh23,4 cm
<i>Peso lordo imb.prim.</i>	1033 g	<i>Tipo imb. secondario</i>	Scatola 6 brik
<i>EAN imb. secondario</i>	8010053238833	<i>Dimensioni imb.sec.</i>	23,5x16xh23,9 cm
<i>Peso lordo imb.sec.</i>	6,3 kg	<i>Tipo pallet</i>	EPAL 80x120 h135
<i>Peso lordo pallet</i>	810 kg	<i>Colli / pallet</i>	125
<i>Colli / strato</i>	25	<i>Strati / pallet</i>	5

D.lgs. 116/2020	IMBALLO PRIMARIO		IMB. SECONDARIO
<i>Tipologia imballaggio</i>	Brik in poliaccoppiato	Tappo	Scatola in cartone
<i>Famiglia appartenenza</i>	Carta	Plastica	Carta
<i>Identificazione materiale</i>	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
<i>Identificazione tipo di raccolta</i>	Differenziata CARTA	Differenziata PLASTICA	Differenziata CARTA
Segui le regole del tuo comune sulla gestione dei rifiuti.			



REFRIGERATO/REFRIGERATED IN BRIK

MISTO D'UOVO in Brik Ovofood

WHOLE EGG in Brik Ovofood

SC P 298/C - Rev. 2 del 24/03/2026 - 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: 37 days

Residual at shipment: Min. 24 days

Country of origin of primary ingredient

Eggs: Extra UE

Allergens

Contained: Eggs

Facility:

(A)Eggs, Milk

(M) 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: 0-3883	EAN: 8010053038839
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: 1000 g e	Brand: OVOFOOD
Produced and packaged for Eurovo Srl, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) in the plant of : (A) Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), UE IT 39 OV; (M) Via Brennero 2, Pescantina UE IT 23 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. Meth: IA L 04/C
	Total Plate Count	<10.000 cfu/g	TEMPO®AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
	Enterobacteria	<10 cfu/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Not detectable in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002

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	Brik 1000 g	Prim. pack. dimensions	7x7xh23,4 cm
Prim. pack. GWT	1033 g	Secondary packaging	Box 6 briks
Sec. pack. EAN	8010053238833	Sec. pack. dimensions	23,5x16xh23,9 cm
Sec. pack. GWT	6,3 kg	Pallet	EPAL 80x120 h135
Pallet GWT	810 kg	Boxes / pallet	125
Boxes / layer	25	Layers / pallet	5

D.lgs. 116/2020

	PRIMARY PACKAGING		SEC. PACKAGING
Type of packaging	Brik in poly laminate	Cap	Cardboard box
Materials	Paper	Plastic	Paper
Materials	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
Separating Waste	Separate PAPER collection	Separate PLASTIC collection	Separate PAPER collection

Follow your municipality's rules on waste management.