

## TUORLO D'UOVO ZUCCH.AL 50%

 Codice  
**79ALG912**

### TUORLO D'UOVO ZUCCHERATO AL 50%

Fornitore:	Montebianco S.p.A.
Indirizzo:	Via Archimede, 311 – 21047 Saronno (VA)
Contatto:	Servizio Commerciale
Telefono:	+39 02 982931
Fax:	+39 02 98293280

### Descrizione del prodotto

Tuorlo ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina, zuccherato al 50%, omogeneizzato, pastorizzato.  
 Odore e sapore: tipici delle uova fresche  
 Colore: giallo-arancio intenso  
 Residuo rifrattometrico:  $70 \pm 1$   
 pH:  $6,4 \pm 0,3$

### Elenco degli ingredienti

Tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero.

### Unità di vendita

Brik da 1,25 kg.

### Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Il prodotto può essere utilizzato per la preparazione di gelati, crostate, paste frolle, torte, biscotti...

### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 12 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita

### Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.  
 Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale

## TUORLO D'UOVO ZUCCH.AL 50%

 Codice  
**79ALG912**

### TUORLO D'UOVO ZUCCHERATO AL 50%

#### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 10000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	

#### Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:..... kJ - kcal	1440,0 - 342,5
Grassi totali:..... g	12,5
- di cui acidi grassi saturi: g	4,2
Carboidrati:..... g	50,0
- di cui zuccheri g	50,0
Fibre:..... g	0,0
Proteine:..... g	7,5
Sale:..... g	0,2
(sodio 92 mg)	

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.

#### Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	Si
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	No
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	No
Frutta con guscio e prodotti vari*	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

\* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

#### Note:

**SI:** l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

**NO:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

**CC:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.