

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: 45 gg

Residua alla partenza: Min. 30 gg

Origine ingrediente primario

Uova UE

Allergeni

Presenti nel prodotto: UOVA di gallina

Presenti in stabilimento: UOVA di gallina, LATTE

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, 915/2023.

ETICHETTATURA: Conforme ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti. Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg. CE 1829/2003 per gli OGM.

IMBALLAGGIO: Conforme al D.M. 21.03.73, 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: 0-3051	EAN: 8010783500064
Contenuto netto: 1000 g	Brand: Novissime Professional
Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: Albume d'UOVA di gallina sgusciate, pastorizzate e refrigerate.	
Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti aggiunti. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 30 albumi d'uovo.	
Modalità d'uso e applicazioni: Il prodotto può essere usato nelle preparazioni di meringhe, biscotti, doppia montata e sorbetti alla frutta. Prodotto ideale per preparazioni di gastronomia, pasticceria e gelateria. Da consumarsi previa cottura. Agitare bene prima dell'uso.	
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; (B) Ctra. Sagovia km 19.5 47162 - Aldeamayor de San Martin Valladolid - Espana, ES1400169/VA UE	

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido	
	Colore	Da trasparente a verde chiaro	
Chimiche	Residuo Secco	11,5 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteine	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Lipidi	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	Aw	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	9,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Acido Lattico	<1000 ppm/ss	Kit Enzimatico
Batteriologicaliche	Acido 3- Idrossibutirrico	< 10 ppm/ss	Kit Enzimatico
	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 182 kcal 43
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	9,8 g
Sale	0,42 g

SCHEDA LOGISTICA			
Tipo imballo primario	Brik 1000 g	Dimensioni imb.prim.	7x7xh23,4 cm
Peso lordo imb.prim.	1033 g	Tipo imb. secondario	Scatola 6 brik
EAN imb. secondario	8010783230510	Dimensioni imb.sec.	23,5x16xh23,9 cm
Peso lordo imb.sec.	6,3 kg	Tipo pallet	EPAL 80x120 h135
Peso lordo pallet	810 kg	Colli / pallet	125
Colli / strato	25	Strati / pallet	5

D.lgs. 116/2020	IMBALLO PRIMARIO		IMB. SECONDARIO
Tipologia imballaggio	Brik in poliaccoppiato	Tappo	Scatola in cartone
Famiglia appartenenza	Carta	Plastica	Carta
Identificazione materiale	C/PAP 81	HDPE 2	PAP 20
Identificazione tipo di raccolta	Differenziata CARTA	Differenziata PLASTICA	Differenziata CARTA

Segui le regole del tuo comune sulla gestione dei rifiuti.

REFRIGERATO/REFRIGERATED

ALBUME D'UOVO

LIQUID EGG WHITE

SC P 10/C Rev.18 del 14/10/2025 - 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: 45 days
Residual at shipment:
Min. 30 days

Country of origin of primary ingredient

EU Eggs

Allergens

Contained: Eggs
Facility: Eggs, Milk

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.

Reference Law

In compliance with regulations 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 915/2023.

LABELLING: In compliance with Reg.UE 1169/2011 and following updates. Labelling concerning GMO's not required according to Reg. EC 1829/2003.

PACKAGING: In compliance with D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/EC, Reg. 2006/2023/CE and Reg. EU 10/2011 and following updates.

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised



Item Code: 0-3051	EAN: 8010783500064
Net quantity: 1000 g	Brand: Novissime Professional
Product name: Liquid egg white	
General description and product information: Pasteurised and refrigerated hen EGG white.	
The product does not undergo ionisation. No preservatives added. 1000 g equal to about 30 egg whites.	
How to use: The product can be used in the preparation of meringue, cookies, double whip; ideal product for gastronomy, confectionery and ice cream preparations. To be consumed after cooking. Shake well before use.	
Produced and packaged for Eurovo Srl, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA). Production facility: di (A) Via Cavecchia 75, 47521 Calisese di Cesena (FC), UE IT 39 OV; (B) Ctra. Sagovia km 19.5 47162 – Aldeamayor de San Martin Valladolid – Espana, ES1400169/VA UE	

Characteristics	Parameters	Value	Method
Organoleptic	Smell and taste	Typical of fresh eggs	Sensory analysis
	Aspect	Liquid	
	Colour	Transparent to light green	
Chimiche	Dry Matter	11,5 % ± 0,5	AOAC-925.30
	Proteins	11,0 % ± 0,5	AOAC -925.31 (Nx6,25)
	Fats	0,03 % ± 0,02	AOAC -925.32
	Aw	0,993 ± 0,008	ISO 21807: 2004
	pH	9,0 ± 0,5	pH-metro (met.int. IA L 06/X)
	Lactic Acid	<1000 ppm/dm	Kit Enzimatico
Bacteriological	3-Hydroxybutyric acid	< 10 ppm/dm	Kit Enzimatico
	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 182 kcal 43
Fat	0 g
of which saturates	0 g
Carbohydrate	0,9 g
of which sugars	0 g
Protein	9,8 g
Salt	0,42 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	8010783230510	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.