

Eggsmaster[®]

Rev.00 del 01/09/2026 - Pag. 1 / 3

ALBUME D'UOVO PASTORIZZATO DA UOVA DI CATEGORIA A

Codice: A3036



Denominazione prodotto Albume d'uovo pastorizzato.

Descrizione Albume d'uovo di gallina di categoria A da allevamenti in gabbie attrezzate.

Ingredienti Albume d'uovo di gallina sgusciato, omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato.

Modalità di conservazione Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C prima e dopo l'apertura.
Dopo l'apertura consumare entro 48 ore.

Modo d'uso Secondo ricetta del cliente nelle preparazioni alimentari che richiedono l'uso di albume d'uovo.
Il prodotto può essere usato nelle preparazioni di pasticceria, gelateria e gastronomia.
1000g di prodotto corrispondono a circa 30 albumi.
Da consumarsi previa cottura.
Agitare prima dell'uso.

Shelf-life 37 giorni, compresa la data di produzione.
Shelf-life residua alla consegna: 70%

Dichiarazione nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100g di prodotto

Parametro	Valore (in 100g)
Energia	200/48 kJ/kcal
Lipidi	0,3 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0,1 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	11,0 g
Sale	0,51 g

Riferimenti normativi

Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1169/2011, 915/2023, 396/2005, 470/2009 e successivi aggiornamenti.
Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 per gli OGM.
Alimento non trattato con radiazioni ionizzanti.

Caratteristiche

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Sensoriali	Odore e sapore	Tipici delle uova fresche	Analisi sensoriale
	Aspetto	Liquido fluido ed omogeneo	
	Colore	Giallo chiaro uniforme	
Chimico-fisiche	Residuo Secco	12,0 % $\pm$ 0,5	NIR
	Proteine	11,0% $\pm$ 0,5	NIR
	Lipidi	0.25 % $\pm$ 0,25	NIR
	pH	9,0 $\pm$ 0,5	(MA13) Potenzimetrico
	Acido Lattico	<1000 mg/kg	(MA25) Spettrofotometria
	Acido 3- Idrossibutirrico	<10 mg/kg	(MA25) Spettrofotometria
Microbiologiche	Conta batterica totale	<10.000 ufc/g	(MA01) ISO 4833-1
	Enterobatteri	<10 ufc/g	(MA02) ISO 21528-2
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579 (o equivalente)
	Stafilococco aureo	Assente/g	(MA03) ISO 6888
	Escherichia coli	<10 ufc/g	(MA08) ISO 16649-2
	Bacillus cereus	<100 ufc/g	(MA28) ISO 7932
	Lieviti e muffe	<100 ufc/g	(MA06) ISO 21527-2

Allergeni

Allergene	Come ingrediente		Presente nel sito		Origine
Uova e loro prodotti	☒ Si	☐ No	☒ Si	☐ No	Uova in guscio

Imballo

Articolo: A3036K01	Imballo primario	Imballo secondario	Pallet
Descrizione	Brick 1000 g	Scatola 6 brick	EPAL
Peso lordo	1032g	6,3kg	780kg
Dimensioni	7x7x23,4cm	23,5x16x24,5cm	80x120 h145cm
Tipologia	Brick in poliaccoppiato	Scatola in cartone	-
Identificazione materiale	C/PAP 81	PAP 20	-
Identificazione tipo di raccolta	Carta	Carta	-
Strati/pallet	-	-	Strati/pallet 5
Colli/strato	-	-	Colli/strato 24
Colli/pallet	-	-	Colli/pallet 120
Codice EAN	8053504772036	8053504773828	-

Verifica le disposizioni del tuo comune sulla gestione dei rifiuti.



The Eggsper[®]

**Informazioni
aggiuntive**

<i>Caratteristica</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Alimento trattato con radiazioni ionizzanti	☐	☒
Alimento per vegani	☐	☒
Alimento per latte-vegetariani	☐	☒
Alimento per ovo-latte-vegetariani	☒	☐

La presente scheda è emessa a scopo tecnico/informativo, è valida senza firma e viene revisionata ogni 3 anni, salvo modifiche sostanziali del prodotto.

