



**MONALDI**

UOVA DAL 1947

*La cura, unita ad una importante e consolidata dimensione, fa dei pastorizzati Monaldi un prodotto superiore. L'alimentazione vegetale delle galline e la freschezza delle uova si combinano per raggiungere il massimo della genuinità, racchiusa in un contenitore estremamente pratico ed igienico. Il processo di pastorizzazione, inoltre, garantisce la durata del prodotto anche oltre i 30 giorni dalla data di confezionamento. La gamma già ampia dei pastorizzati Monaldi (misto d'uovo, albume, tuorlo e tuorlo zuccherato 50%) è ulteriormente arricchita dalle differenti tonalità di colore del prodotto, ottenute grazie alla diversa miscelazione dei mangimi vegetali. Anche in questo sta la chiave del successo Monaldi: l'attenzione meticolosa verso il consumatore, al fine di soddisfarne e, a volte, anticiparne le esigenze.*

### *Descrizione Articolo*

Albume d'Uovo Pastorizzato 1lt 1ct x 12lt

Misto d'Uovo Pastorizzato 1lt 1ct x 12lt

Tuorlo d'Uovo Pastorizzato 1lt 1 ct x 12 lt

Tuorlo d'Uovo Pastorizzato ACE 1 lt 1ct x 12lt



**MONALDI**

UOVA DAL 1947



# SCHEDA TECNICA

## Prodotti Pastorizzati

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

AEROBI TOTALI	inferiore a 10,000 ufc/ml
COLIFORMI	inferiore a 20 ufc/ml
ESCHERICHIA COLI	assente in 1 ml
STAFILOCOCCO COAG. POS.	assente in 1 ml
STREPTOCOCCO FECALE	assente in 1 ml
SALMONELLA	assente in 25 grammi
LISTERIA MONOCITOGENES	assente in 25 grammi
LIEVITI E MUFFE	inferiore a 100 ufc/ml

TEMPERATURA STOCCAGGIO-CONSEGNA: 0°- 4°C

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

TUORLO FRESCO	PH	6,2 - 6,6
	RESIDUO SECCO	42,5% - 43,5%
	LIPIDI	23 - 27 g/100g
	PROTEINE	12,5-14,5 g/100g
	ACIDO LATTICO	inf. 1,000 ppm su sost.secca
	ACIDO $\Lambda_3$ IDROSSI BUTIRRICO	inf. 10 ppm su sost.secca
	ACIDO SUCCINICO	inf. 25 ppm su sost.secca

MISTO FRESCO	PH	7,2 - 7,5
	RESIDUO SECCO	22,5% - 24%
	LIPIDI	9 - 10 g/100g
	PROTEINE	10-12 g/100g
	STEROLI	min 320 mg/100g
	ACIDO LATTICO	inf. 1,000 ppm su sost.secca
	ACIDO $\Lambda_3$ IDROSSI BUTIRRICO	inf. 10 ppm su sost.secca
ACIDO SUCCINICO	inf. 25 ppm su sost.secca	

TUORLO ZUCCHERATO AL 50%	PH	6,2 - 6,5
	RESIDUO SECCO	70% - 73%
	LIPIDI	27 - 30 g/100g
	ACIDO LATTICO	inf. 1,000 mg/kg su sost.secca
	ACIDO $\Lambda_3$ IDROSSI BUTIRRICO	inf. 10 mg/kg su sost.secca
	ACIDO SUCCINICO	inf. 25 mg/kg su sost.secca

ALBUME	PH	8,2 - 9
	RESIDUO SECCO	11% - 12%
	LIPIDI	max 0,03%
	PROTEINE	9-10 g/100g
	ACIDO LATTICO	inf. 1,000 ppm su sost.secca
	ACIDO $\Lambda_3$ IDROSSI BUTIRRICO	inf. 10 ppm su sost.secca
	ACIDO SUCCINICO	inf. 25 ppm su sost.secca

MISTO da AGR.BIOLOGICA	PH	7,2 - 7,5
	RESIDUO SECCO	22,5% - 24%
	LIPIDI	9 - 10 g/100g
	PROTEINE	10-12 g/100g
	STEROLI	minimo 320 mg
	ACIDO LATTICO	inf. 1,000 ppm su sost.secca
	ACIDO $\Lambda_3$ IDROSSI BUTIRRICO	inf. 10 ppm su sost.secca
	ACIDO SUCCINICO	inf. 25 ppm su sost.secca

TUORLO da AGR.BIOLOGICA	PH	6,2 - 6,6
	RESIDUO SECCO	42,5% - 43,5%
	LIPIDI	27 - 30 g/100g
	PROTEINE	13,5-14,5 g/100g

ALBUME da AGR.BIOLOGICA	PH	8,2 - 9
	RESIDUO SECCO	11% - 12%
	LIPIDI	max 0,03%
	PROTEINE	9-10 g/100g





Tipo/Cliente **Standard** Denominazione **Misto d'uovo pastorizzato BC**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di uova di gallina, non fecondate, non covate, sottoposte a processo di sguscatura meccanizzata, refrigerazione, filtrazione, omogeneizzazione e pastorizzazione e refrigerato a temperatura inferiore a + 4°C.

<u>CODICE</u>	<u>CONFEZIONE</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>SHELF-LIFE</u>
13010	Bottiglia da 1Kg	Scatola da 12 bottiglie Epal da 54 scatole (648 Kg)	33 giorni
13100	Bag in box da 10Kg	Epal da 80 pezzi (800 Kg)	22 giorni
13200	Bag in box da 20Kg	Epal da 36 pezzi (720 Kg)	22 giorni
15800	Tank in plastica		15 giorni
	Tank in acciaio coibentato		8 giorni

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Odore/sapore  
Aspetto

tipico delle uova fresche  
liquido, di massa omogenea

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura	Metodo
pH	7,50	+/- 0,50		LAB-CHIM-1
Residuo secco	23,00	+/- 1	%	LAB-CHIM-21; LAB-CHIM-33
Lipidi	9,00	min	%	LAB-CHIM-12; LAB-CHIM-33
Colesterolo	0,320	min	%	LAB-CHIM-7; LAB-CHIM-33
Proteine	10,00	min	%	LAB-CHIM-17
Pigmenti (beta-carotene)	20,00	+/- 5	ppm	LAB-CHIM-15
Acido Lattico	1000	max	ppm	LAB-CHIM-3
Acido 3-OH Butirrico	10	max	ppm	LAB-CHIM-2
Coloranti artificiali	assenti			

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura	Metodo
Carica batterica mesofila aerobia	10000	max	u.f.c. in 1 ml	LAB-MICRO-1
Enterobacteriaceae	10	max	u.f.c. in 1 ml	LAB-MICRO-7
Stafilococcus aureus	10	max	u.f.c. in 1 ml	LAB-MICRO-8
Salmonella	assente	-	u.f.c. in 25 ml	ISO 6579

**VALORI ENERGETICI MEDI**

(per 100 gr di prodotto)

	Valore	Unità di misura
Grassi saturi	3,60	g
Zuccheri	tracce	g
Sodio	140	mg
Valore energetico	130	kcal
Valore energetico	544	kJ

**CONTAMINANTI**

Residui di fitofarmaci / zoofarmaci	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Somma diossine OMS PCDD/FTEQ	conforme alla Normativa Comunitaria vigente
PCB diossina simili e non simili OMS PCDD/F-PCB-TEQ	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Metalli pesanti	conforme alla Normativa Comunitaria vigente
Radioattività	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Corpi Estranei	assenti
Conservanti antimicrobici	assenti

**ALLERGENI**

Uova

**OGM**

*Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e pertanto risulta conforme ai Regolamenti*

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura
<i>Temperatura di conservazione</i>	2	+/- 2	°C
<i>(Il prodotto una volta aperto può essere mantenuto 3 giorni in frigorifero)</i>			

**CONDIZIONI DI CONSEGNA**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura
<i>Temperatura di consegna del prodotto</i>	2	+/- 2	°C
<i>Temperatura di trasporto</i>	2	+/- 2	°C

Questo documento è di proprietà esclusiva della MONALDI AURELIO SRL E' vietata la riproduzione, anche parziale, in ogni forma o mezzo senza autorizzazione.	Redatta da	Approvata da
	Assicurazione Qualità	Direzione Generale

MONALDI AURELIO SRL - Via S. Antonio, 156 -63848 Petritoli(FM) tel 0734 657009 fax 0734 657003 Website [www.monaldidal1947.com](http://www.monaldidal1947.com) E mail [info@monaldidal1947.com](mailto:info@monaldidal1947.com)

P.Iva e C.F. 01536090440 Capitale Sociale € 2.052.000,0 int.vers.



Tipo/Cliente **Standard** Denominazione **Tuorlo d'uovo pastorizzato BC**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di uova fresche di gallina, non fecondate, non covate, sottoposte a processo di sgusciatura meccanizzata, refrigerazione, filtrazione, omogeneizzazione e pastorizzazione e refrigerato a temperatura inferiore a + 4°C.

<u>CODICE</u>	<u>CONFEZIONE</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>SHELF-LIFE</u>
97010	Bottiglia da 1Kg	Scatola da 12 bottiglie Epal da 54 scatole (648 Kg)	33 giorni
97100	Bag in box da 10Kg	Epal da 80 pezzi (800 Kg)	22 giorni
97200	Bag in box da 20Kg	Epal da 36 pezzi (720 Kg)	22 giorni
15880	Tank in plastica		15 giorni
	Tank in acciaio coibentato		8 giorni

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Odore/sapore  
Aspetto

tipico delle uova fresche  
liquido, di massa omogenea

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura	Metodo
pH	6,50	+/- 0,50		LAB-CHIM-1
Residuo secco	43,00	+/- 1	%	LAB-CHIM-21; LAB-CHIM-33
Lipidi	23,00	min	%	LAB-CHIM-12; LAB-CHIM-33
Colesterolo	0,900	min	%	LAB-CHIM-7; LAB-CHIM-33
Proteine	12,00	min	%	LAB-CHIM-17
Pigmenti (beta-carotene)	40,00	+/- 10	ppm	LAB-CHIM-15
Acido Lattico	1000	max	ppm	LAB-CHIM-3
Acido 3-OH Butirrico	10	max	ppm	LAB-CHIM-2
Coloranti artificiali	assenti			

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura	Metodo
Carica batterica mesofila aerobia	10000	max	u.f.c. in 1 ml	LAB-MICRO-1
Enterobatteriaceae	10	max	u.f.c. in 1 ml	LAB-MICRO-7
Stafilococcus aureus	10	max	u.f.c. in 1 ml	LAB-MICRO-8
Salmonella	assente	-	u.f.c. in 25 ml	ISO 6579

**VALORI ENERGETICI MEDI**

(per 100 gr di prodotto)

	Valore	Unità di misura
Grassi saturi	3,60	g
Zuccheri	tracce	g
Sodio	140	mg
Valore energetico	288	kcal
Valore energetico	1205	kJ

**CONTAMINANTI**

Residui di fitofarmaci / zoofarmaci	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Somma diossine OMS PCDD/FTEQ	conforme alla Normativa Comunitaria vigente
PCB diossina simili e non simili OMS PCDD/F-PCB-TEQ	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Metalli pesanti	conforme alla Normativa Comunitaria vigente
Radioattività	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Corpi Estranei	assenti
Conservanti antimicrobici	assenti

**ALLERGENI**

Uova

**OGM**

*Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e pertanto risulta conforme ai Regolamenti*

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura
<i>Temperatura di conservazione</i>	2	+/- 2	°C

*(Il prodotto una volta aperto può essere mantenuto 3 giorni in frigorifero)*

**CONDIZIONI DI CONSEGNA**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura
<i>Temperatura di consegna del prodotto</i>	2	+/- 2	°C
<i>Temperatura di trasporto</i>	2	+/- 2	°C

Questo documento è di proprietà esclusiva della MONALDI AURELIO SRL E' vietata la riproduzione, anche parziale, in ogni forma o mezzo senza autorizzazione.	Redatta da	Approvata da
	Assicurazione Qualità	Direzione Generale

MONALDI AURELIO SRL - Via S. Antonio, 156 -63848 Petritoli(FM) tel 0734 657009 fax 0734 657003 Website [www.monaldidal1947.com](http://www.monaldidal1947.com) E mail [info@monaldidal1947.com](mailto:info@monaldidal1947.com)

P.Iva e C.F. 01536090440 Capitale Sociale € 2.052.000,0 int.vers.



Tipo/Cliente **Standard** Denominazione **Albumi d'uovo pastorizzato**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di uova fresche di gallina, non fecondate, non covate, sottoposte a processo di sgusciatura meccanizzata, refrigerazione, filtrazione, omogeneizzazione e pastorizzazione e refrigerato a temperatura inferiore a + 4°C.

<u>CODICE</u>	<u>CONFEZIONE</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>SHELF-LIFE</u>
81000	Bottiglia da 1Kg	Scatola da 12 bottiglie Epal da 54 scatole (648 Kg)	43 giorni
81010	Bag in box da 10Kg	Epal da 80 pezzi (800 Kg)	33 giorni
81020	Bag in box da 20Kg	Epal da 36 pezzi (720 Kg)	33 giorni
15900	Tank in plastica		18 giorni
	Tank in acciaio coibentato		10 giorni

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Odore/sapore  
Aspetto

tipico delle uova fresche  
liquido, di massa omogenea

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura	Metodo
pH	8,50	+/- 0,50		LAB-CHIM-1
Residuo secco	11,00	+/- 1	%	LAB-CHIM-21; LAB-CHIM-33
Lipidi	3,00	min	%	LAB-CHIM-12; LAB-CHIM-33
Colesterolo	0,000	min	%	LAB-CHIM-7; LAB-CHIM-33
Proteine	9,00	min	%	LAB-CHIM-17
Pigmenti (beta-carotene)	0,00	#####	ppm	LAB-CHIM-15
Acido Lattico	1000	max	ppm	LAB-CHIM-3
Acido 3-OH Butirrico	10	max	ppm	LAB-CHIM-2
Coloranti artificiali	assenti			

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura	Metodo
Carica batterica mesofila aerobia	10000	max	u.f.c. in 1 ml	LAB.MICRO-1
Enterobatteriaceae	10	max	u.f.c. in 1 ml	LAB-MICRO-7
Stafilococcus aureus	10	max	u.f.c. in 1 ml	LAB-MICRO-8
Salmonella	assente	-	u.f.c. in 25 ml	ISO 6579

**VALORI ENERGETICI MEDI**

(per 100 gr di prodotto)

	Valore	Unità di misura
Grassi saturi	3,60	g
Zuccheri	tracce	g
Sodio	140	mg
Valore energetico	40	kcal
Valore energetico	167	kJ

**CONTAMINANTI**

Residui di fitofarmaci / zoofarmaci	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Somma diossine OMS PCDD/FTEQ	conforme alla Normativa Comunitaria vigente
PCB diossina simili e non simili OMS PCDD/F-PCB-TEQ	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Metalli pesanti	conforme alla Normativa Comunitaria vigente
Radioattività	conformi alla Normativa Comunitaria vigente
Corpi Estranei	assenti
Conservanti antimicrobici	assenti

**ALLERGENI**

Uova

**OGM**

*Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e pertanto risulta conforme ai Regolamenti*

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura
<i>Temperatura di conservazione</i>	2	+/- 2	°C

*(Il prodotto una volta aperto può essere mantenuto 3 giorni in frigorifero)*

**CONDIZIONI DI CONSEGNA**

	Valore	Tolleranza	Unità di misura
<i>Temperatura di consegna del prodotto</i>	2	+/- 2	°C
<i>Temperatura di trasporto</i>	2	+/- 2	°C

Questo documento è di proprietà esclusiva della MONALDI AURELIO SRL E' vietata la riproduzione, anche parziale, in ogni forma o mezzo senza autorizzazione.	Redatta da	Approvata da
	Assicurazione Qualità	Direzione Generale

MONALDI AURELIO SRL - Via S. Antonio, 156 - 63848 Petritoli(FM) tel 0734 657009 fax 0734 657003 Website [www.monaldidal1947.com](http://www.monaldidal1947.com) E mail [info@monaldidal1947.com](mailto:info@monaldidal1947.com)

P.Iva e C.F. 01536090440 Capitale Sociale € 2.052.000,0 int.vers.