



INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
Porção de 100g (aproximadamente 2 ovos
in natura de 50g)

Quantidade por porção	%DV*
Valor energético	146 kcal (622kJ)
Carboidratos	1,1g
Proteínas	1,9g
Gorduras totais	10g
Gorduras saturadas	3,2g
Colesterol	423mg
Fibra alimentar	0mg
Sódio	132mg

*% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



OVO INTEGRAL PASTEURIZADO RESFRIADO

Ovo integral obtido de ovo fresco de galinha, após remoção da casca, filtrado, pasteurizado e resfriado. Líquido homogêneo de coloração amarela característica.

Whole egg from fresh hen eggs, after removing the shell, filtered, pasteurized and chilled. A characteristic yellow colored homogeneous liquid.



FICHA TÉCNICA
OVO INTEGRAL PASTEURIZADO RESFRIADO

Descrição: Ovo integral obtido de ovo fresco de galinha, após remoção da casca, filtrado, pasteurizado e resfriado. Líquido homogêneo de coloração amarela característica.

Especificações:

Físico-químicas	Min.	Max.
pH	7,0	7,8
Sólidos %	23,0	-
Cinzas	-	1,1

Microbiológicas

Contagem total (UFC/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Coliformes totais (/g)	-	<10
Coliformes fecais (/g)	-	Ausente
Bolores e leveduras (/g)	-	<10
S. aureus (/g)	-	Ausente
Salmonella sp. (/25g)	-	Ausente

Informações Nutricionais:

Porção de 100g (aproximadamente 2 ovos in natura de 50g)		
Quantidade/porção		%VD*
Valor Energético	148kcal=622kJ	7,4
Carboidratos	1,1g	0,4
Proteínas	12g	16
Gorduras Totais	10g	18
Gorduras Saturadas	3,2g	14,5
Colesterol	423mg	-
Fibra Alimentar	0mg	-
Sódio	133mg	5,5

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO

Rendimento:

50g de ovo integral pasteurizado resfriado correspondem a aproximadamente 1 ovo em casca com peso de 50g (1kg de ovo integral pasteurizado resfriado corresponde a 20 ovos em casca).

Receitas que utilizam o peso em ovos, podem ser substituídas pelo mesmo peso de ovo integral pasteurizado resfriado.

Código de barras: 7898264130181
Caixa 27un: 17898264130188

Principais Aplicações:

Massas, bolos, tortas, pudins, coberturas, molhos para salada, pães de queijo, pães, empanados, pintura de salgados, entre outros.

Funcionalidade:

Sabor, textura, emulsificação, coloração, coagulação, contribuição nutricional.

Embalagem:

Cartonada de 200g.
Caixa com 27 unidades.



Transporte, armazenagem, recomendações de uso e validade:

Transporte no máximo a 9°C. Manter sob refrigeração no máx. 5°C em local limpo. Depois de aberta a embalagem, manter sob refrigeração e consumir em até 24h.

Validade do produto fechado:

90 dias.

Validade do produto congelado:

720 dias.

TECHNICAL SHEET
WHOLE EGG PASTEURIZED AND CHILLED

Description: Whole egg from fresh hen eggs, after removing the shell, filtered, pasteurized and chilled. A characteristic yellow colored homogeneous liquid.

Properties:

Physicochemical	Min.	Max.
pH	7,0	7,8
Solids%	23,0	-
Ash	-	1,1

Microbiological

Total Count (CFU/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Total Coliforms(/g)	-	<10
Fecal Coliforms (/g)	-	Absence
Mold and Yeast (/g)	-	<10
S. aureus (/g)	-	Absence
Salmonella sp. (/25g)	-	Absence

Nutrition Facts

Serving size: 100g (approximately 2 raw 50g eggs)		
Amount per serving		%DV*
Calories	148kcal=622kJ	7,4
Carbohydrate	1,1g	0,4
Protein	12g	16
Total Fat	10g	18
Saturated Fat	3,2g	14,5
Cholesterol	423mg	-
Dietary Fiber	0mg	-
Sodium	133mg	5,5

* Percentage daily values are based on a 2.000kcal or 8400kJ diet.

Main Applications:

Pasta, cakes, cookies, pies, flans, frostings, salad dressing, cheese bread, bread, breaded food, egg wash, among others.

Functions:

Flavoring, texturing, emulsifying, coloring, coagulation, natural supplementation.

Packing:

Carton packing 200g.
Cardboard box with 27 units.



Transport, storage, use recommendations and expiration date:

Transportation at the maximum temperature of 9°C, keep under refrigeration up to 5°C in clear place. After opening package, keep under refrigeration and use it before 24 hours.

Shelf Life:

90 days.

Frozen Shelf Life:

720 days.

ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS EGGS

Total servings:

50g of chilled pasteurized egg yolk correspond to approximately 1 egg yolk in a shell egg weighting 50g (1kg of chilled pasteurized yolk correspond to 20 yolks in shell eggs).

Weighted raw yolk in recipes may be substituted by the same weight of chilled pasteurized egg yolk.

Código de barras: 7898264130181
Caixa 27un: 17898264130188