



SCHEDA TECNICA

Uova fresche

SC C 02/X

Rev. 14 Luglio 19

DENOMINAZIONE:

Uova fresche di gallina da allevamento in gabbie

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| CATEGORIA DI QUALITA': | Uova fresche ed extra fresche di categoria A | |
| CENTRO IMBALLAGGIO: | (B) C.I. N. IT026001 Via Verizzo 4/A, 31053 Pieve di Soligo (TV) (C) C.I. N. IT037046 Via Valentonia 7, 40027 Mordano (BO) (S) C.I. N. IT086007 Contrada colla Casale, 94015 Piazza Armerina (EN) (H) C.I. N. IT038010 Via Per Ferrara 24/B, 44021 Codigoro (FE) (F) C.I. N. IT037048 Via Viazza 2, 40027 Mordano (BO) (U) C.I. N. IT 026041 Via Trento 64, 31014 Colle Umberto (TV) (Z) C.I. N. IT 039018 Via Angiolina 10, 48020 S. Agata sul Santerno (RA) | |
| Rif. di legge: | Reg. CE 589/2008 -Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 598/2008- Reg. CE 853/04 - Reg. CE 854/04 -Reg. CE 178/2002 e successive modifiche | |
| CATEGORIA DI PESO: | XL Grandissime: pari o superiore a 73 g | |
| | L Grandi: pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g | |
| | M Medie: pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g | |
| | S Piccole: inferiore a 53 g | |
| | Uova di vario calibro: peso netto minimo da capitolato. | |
| DICITURE: | sull'uovo | Codice produttore - tmc (facoltativo) o data di deposizione (obbligatorio solo per uova extra fresche) |
| | sulla confezione | Numero lotto di produzione - tmc - data di deposizione (solo per uova extra fresche) |
| | sull'imballo | Etichetta con descrizione del prodotto contenuto |
| ALIMENTAZIONE GALLINE: | Mangime esente da farine proteiche di origine animale. | |
| ORIGINE UOVA | Allevamenti italiani | |
| ALLERGENE | Uova di gallina | |
| BENESSERE DEGLI ANIMALI: | Gli allevamenti sono gestiti in modo conforme al D. Lgs 267/2003. | |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

| | Valori medi per 100 g (equivalente al contenuto di circa 2 uova senza guscio) | AR per 100 g**Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal) |
|-------------------------------|--|--|
| ENERGIA | 128 kcal 535 Kj | 6,4% |
| GRASSI | 8,7 g | 12,4 % |
| di cui :- acidi grassi saturi | 3,2 g | 15,9 % |
| CARBOIDRATI | <0,5g | 0,0 % |
| di cui :- zuccheri | <0,5g | 0,0 % |
| PROTEINE | 12 g | 24,8 % |

Approvato da: RGQ/X

DATA: 18/07/19

FIRMA:



SCHEDA TECNICA

Uova fresche

SC C 02/X

Rev. 14 Luglio 19

Sale

0,34 g

5,7 %

| CARATTERISTICHE | VALORI | METODI |
|---|---|---|
| Caratteristiche chimiche: | | |
| Farmaci e sostanze inibenti di sintesi | Assenti | Inibenti 5 ceppi DM10/03/97 |
| Colore del tuorlo | 10 - 12 | ventaglio colorimetrico della Scala Roche |
| Caratteristiche fisiche: | | |
| Tolleranze per difetti di qualità | 7 % | Rif. art .26 Reg. CE 589/2008 |
| Tolleranze per il peso | Art. 27 | Rif. Reg. CE 589/2008 |
| Guscio e cuticola | Forma normale, pulito, intatto | Rif. Reg. CE 589/2008 |
| Camera d'aria | altezza non superiore a 6 mm, immobile (4 mm extra fresche) | Rif. Reg. CE 589/2008 |
| Albumi | chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura | Rif. Reg. CE 589/2008 |
| Tuorlo | Visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, | Rif. Reg. CE 589/2008 |
| germe | Sviluppo impercettibile | Rif. Reg. CE 589/2008 |
| Caratteristiche organolettiche: | | |
| corpi estranei | Non ammessi | Rif. Reg. CE 589/2008 |
| Odori atipici | Non ammessi | Rif. Reg. CE 589/2008 |
| Caratteristiche microbiologiche: | | |
| Salmonella | assente in 25 g | Met. ISO 6579 :2002 |
| Conservazione: | | |
| Prodotto da consumarsi preferibilmente entro: | 28° giorno successivo alla data di deposizione | Rif. art. 13 Reg. CE 589/2008 |
| Modalità di conservazione | Al fresco o in frigorifero dopo l'acquisto | Rif. Reg. CE 589/2008 |

| Confezionamento: | | | | |
|-------------------------|-------------------|-------------------|----------------------|----------|
| Imballo | sfuso | | confezionato | |
| Imballo primario | Vassoio in polpa | | Polpa di legno | |
| | Plastica stampata | | Plastica etichettata | |
| | Polpa fustellata | | Plastica fustellata | |
| Confezioni da: | 2 uova | 4 uova | 6 uova | 10 uova |
| | 12 uova | 15 uova 18 uova | 20 uova | 30 uova |
| Cartoni da: | 60 uova 72 uova | 90 uova | 96 uova | 120 uova |
| | 126 uova | 144 uova | 180 uova | 192 uova |
| | 200 uova | 360 uova | 162 uova | 60 uova |

* Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

Approvato da: RGQ/X

DATA: 18/07/19

FIRMA: