



# SCHEMA TECNICA

## SC C 02/X

Uova fresche


Rev. 8 - Apr 2013

**DENOMINAZIONE:** uova di gallina da allevamento in gabbie

<b>CATEGORIA DI QUALITA':</b>	uova fresche ed extra fresche = categoria A	
<b>CENTRO IMBALLAGGIO:</b>	N. IT026001 (Soc. Agr. Maia srl), N.IT040028 (CO.P.R.A. Soc. Coop. Agricola), N.IT037046 (Euroservice srl), N. IT086007 (SIAZ srl), N. IT038010 (Soc. Ar. Codigoro srl), N. IT037048 (Soc. Agr. Liberelle I), N. IT026013 (Coccovo srl)	
<b>Rif. di legge:</b>	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	
<b>CATEGORIA DI PESO:</b>	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.	
<b>DICITURE:</b>	sull'uovo	Codice produttore – tempo minimo di conservazione(facoltativo) o data di deposizione ( obbligatorio solo per uova extra fresche)
	sulla confezione	Numero lotto di produzione – tempo minimo di conservazione - data di deposizione (solo per uova extra fresche)
	sull'imballo	Etichetta con descrizione del prodotto contenuto
<b>ALIMENTAZIONE GALLINE:</b>	Mangime esente da farine proteiche di origine animale, possibile presenza di coloranti di sintesi.	
<b>BENESSERE DEGLI ANIMALI:</b>	Gli allevamenti sono gestiti in modo conforme al D. Lgs 267/2003.	

<b>TABELLA NUTRIZIONALE UOVA IN GUSCIO</b> (Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione)			
<b>Informazioni nutrizionali – Valori Medi</b>		<b>Per 100 g Uovo senza guscio</b> (equivalente al contenuto di circa 2 uova)	
VALORE ENERGETICO		128 kcal	
VALORE ENERGETICO		535 kjoule	
PROTEINE		12,4 g	
CARBOIDRATI		tracce	
GRASSI		8,7 g	
VITAMINE			
A		225 mg	
B 1		0,09 mg	
B 2		0,30 mg	
Approvato da: RGQ/X	DATA: 11/04/13	FIRMA:	
	PP		

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>SC C 02/X</b>
COLESTEROLO	Uova fresche <sup>27 mg</sup>	Rev. 8 – Apr. 2013

Approvato da: RGQ/X	DATA: 11/04/13	FIRMA: 
---------------------	----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------



# SCHEMA TECNICA


## SC C 02/X

Uova fresche


Rev. 8 - Apr 2013

CARATTERISTICHE	VALORI	METODI
<b>Caratteristiche chimiche:</b>		
Farmaci e sostanze inibenti di sintesi	assenti	Inibenti 5 ceppi DM10/03/97
Colore del tuorlo	10 - 12	ventaglio colorimetrico della Scala Roche
<b>Caratteristiche fisiche:</b>		
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
Albume	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
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>		
corpi estranei	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
Odori atipici	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>		
Salmonella	assente in 25 g	Met. ISO 6579 :2002
<b>Conservazione:</b>		
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

<b>Confezionamento:</b>				
<b>Imballo</b>	sfuso		confezionato	
<b>Imballo primario</b>	Vassoio in polpa		Polpa di legno	
	Plastica stampata		Plastica etichettata	
	Polpa fustellata		Plastica fustellata	
<b>Confezioni da:</b>	2 uova	4 uova	6 uova	10 uova
	12 uova	15 uova	18 uova	30 uova
Approvato da: RGQ/X	60 uova	72 uova	90 uova	FIRMA:  96 uova  120 uova

<b>Cartoni da:</b> 	<b>SCHEDA TECNICA</b>			<b>SC C 02/X</b>
	126 uova	144 uova	180 uova	Rev. 18-Apr-2013
	<b>Uova fresche</b>			
	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: 11/04/13	FIRMA: 
---------------------	----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------