



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: