

SCHEDA TECNICA

Uova fresche

SC C 01/X

Rev. 5 giu 2011

DENOMINAZIONE:

uova di gallina da agricoltura biologica

CATEGORIA DI QUALITA':	uova fresche ed extra fresche di categoria A	
CENTRO IMBALLAGGIO:	N. IT026001 (MAIA), N. IT040028 (COPRA), N. IT037046 (EUROSERVICE)	
Rif. di legge:	Reg. CE 834/2007- Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 589/2008- 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 – 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
ALIMENTAZIONE GALLINE:	Mangime da agricoltura biologica, esente da farine proteiche e grassi di origine animale e da coloranti di sintesi, OGM inferiore a 0,9 %.	
BENESSERE DEGLI ANIMALI:	gli allevamenti sono gestiti in modo conforme al D.Lgs 267/2003 e reg. CE 889/2008 e successive modifiche	

TABELLA NUTRIZIONALE UOVA IN GUSCIO (Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione)

Informazioni nutrizionali – Valori Medi	Per 100 g Uovo senza guscio (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
PP	0,10 mg
COLESTEROLO	371 mg

Approvato da: RGQ/X

DATA: 06/06/11

FIRMA:



SCHEDA TECNICA

Uova fresche

SC C 01/X

Rev. 5 giu 2011

CARATTERISTICHE	VALORI	METODI
Caratteristiche chimiche:		
Farmaci e sostanze inibenti di sintesi	assenti	Inibenti 5 ceppi DM10/03/97
Colore del tuorlo	8 – 10	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
Albume	chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Rif. Reg. CE 589/2008
Tuorlo	Visibile alla speratura solo come ombatura, 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	20 uova	30 uova
Cartoni da:	72 uova	90 uova	96 uova	
	126 uova	144 uova	180 uova	
	200 uova			

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

Approvato da: RGQ/X	DATA: 06/06/11	FIRMA:
---------------------	----------------	--------