

 MONALDI UOVA DAL 1917	SCHEDA TECNICA	ST 4
	UOVA BIOLOGICHE	Pag. 1 di 1 Data 4/1/09 Rev.5

Denominazione commerciale: **UOVA IN GUSCIO FRESCHE CATEGORIA "A"
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

<i>Confezione (escluso sfuso su tris)</i>	<i>pezzatura</i>	<i>Colore tuorlo (Scala Roche)</i>	<i>ppm β carotene</i>
In polpa di legno da 6	M ed L	Da 8 a 11	Da 9 a 25
In polpa di legno con astuccio da 4/6			

Ente certificatore: Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici di Bologna (CCPB)
 Produzione: raccolta giornaliera e consegna al cliente entro 48 ore dalla deposizione
 Aspetto esteriore: uova a guscio rosso
 Shelf life per categoria di qualità A: 28 giorni dalla deposizione
 Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

caratteristiche organolettiche

Odore: tipico dell'uovo fresco
 Sapore: tipico con assenza di sottoaromi (mangime vegetale senza aggiunte di farine animali)

Caratteristiche chimico-fisiche (grammi per 100 grammi di parte edibile)

Proteine :	Lipidi totali :	Carboidrati :	Vitamine(mg) :	Minerali(mg):	Energia (Kcal):
da 11 a 13	da 9 a 10	da 0.8 a 1.2	B1 = 0.1	Fe = 2.5	138
	Colesterolo :		B2 = 0.3	Ca = 50	
	da 200 a 380 mg		A = 225 μ g	Na = 140	
				K = 140	
				P = 210	

Salmonella assente su guscio e parte edibile (provenienza da allevamenti controllati per zoonosi secondo piano di autocontrollo aziendale e dalle autorità competenti)

Garanzie igieniche: utilizzo di sole confezioni nuove, magazzini a temperatura controllata, trasporti a temperatura controllata

Le galline sono allevate nel rispetto della normativa per l'agricoltura biologica, quindi senza l'uso di gabbie, con parco dedicato all'esterno ed alimentazione certificata biologica.

Azienda con Sistema di Gestione della Qualità conforme alla Norma UNI EN ISO 9001:2008