

 MONALDI Uova dal 1947	SCHEDA TECNICA	ST 11.a Pag. 1 di 2
	UOVO PASTORIZZATO BIOLOGICO-MISTO*	Data 4/01/2013 Rev.1

*da utilizzare come ingrediente alimentare

*ottenuto da sgusciatura , omogenizzazione e pastorizzazione di uova conformemente ai Reg.CE n.852/2004 e 853/2004.

Nome commerciale: **Uova di gallina da agricoltura biologica pastorizzate refrigerate**

Ente certificatore: Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici di Bologna (CCPB)

Prodotto con uova di cat. "A" provenienti esclusivamente da allevamenti situati in Italia e di proprietà, o comunque a noi legati da contratti di soccida.

<i>Tipo di imballo</i>	<i>Codice prodotto</i>	<i>Shelf life</i>	<i>Conservazione</i>
Imballo primario: Bottiglia da 1 kg (corrispondente a circa 20 uova intere) Imballo secondario: scatola da 12 bottiglie Bancale standard: Epal da 54 scatol(648kg)	13302	33 gg.	Tra 0° e 4°C Il prodotto una volta aperto può essere mantenuto al max 3 giorni in frigorifero
Imballo primario : Bag in box da 10 kg Bancale standard Epal da 80 pezzi (800 kg)	13310	22 giorni	
Imballo primario : Bag in box da 20 kg Bancale standard Epal da 36 pezzi (720 kg)	13300		
Imballo primario: Tank da 500-1000kg/lt In plastica con bag In acciaio	12800	15 giorni 8 giorni	

Caratteristiche organolettiche

- odore e sapore tipico dell' uovo fresco, privo di impurità e frammenti di guscio.

Caratteristiche chimico fisiche:

	<i>misto</i>
Residuo secco	Da 21 a 23.50
pH	Da 7.2 a 7.6
ppm β carotene	Da 9 a 13
Acido lattico	max1000 mg/kg sul peso secco (entro i limiti di legge)
Acido δ 3- idrossibutirrico	max10 mg/kg sul peso secco (entro i limiti di legge)
Acido succinico	max25 mg/kg sul peso secco (entro i limiti di legge)
Rilevazione OGM	Negativa

 MONALDI Uova dal 1947	SCHEDA TECNICA	ST 11.a Pag. 2 di 2
	UOVO PASTORIZZATO BIOLOGICO-MISTO*	Data 4/01/2013 Rev.1

Informazioni nutrizionali (su 100 grammi)

	<i>misto</i>
Proteine	Da 10 a 12 g
Lipidi totali	Maggiore di 9 g
Carboidrati	Da 0.6 a 0.8 g
Steroli	Minimo 320 mg
Energia (kcal)	136

Caratteristiche microbiologiche

Carica mesofila totale	Inferiore a 10000 ufc/ml
Enterobatteri totali	Inferiore a 10 ufc/ml
Escherichia coli	Assente
Stafilococco coag. positivo	Assente
Salmonella	Assente in 25 grammi
Listeria monocitogenes	Assente in 25 grammi

Garanzie igieniche: magazzini e trasporti a temperatura controllata

- Appartiene alla lista di materie prime regolamentata dalla direttiva 2006/142/CE.
- Azienda con Sistema di Gestione della Qualità conforme alla Norma UNI EN ISO 9001:2008