



Scheda Tecnica Uova Fresche

Novissime x6 M

Cassa da 192 uova

Prodotto	Cod. Articolo	Cod. EAN cnf	Cod. EAN imb. sec.
6 uova medie fresche	0-1803	8010783614150	8010783218037

DESCRIZIONE

Contenuto	Uova di gallina di calibro M, categoria A
Tipo allevamento	In gabbie

CONFEZIONE PRIMARIA

Confezione primaria	Plastica piatta con etichetta
Materiali confezione	Plastica PET01
Dimensioni confezione	156x106x h 70 mm
Peso lordo medio confezione	361 g circa

IMBALLO SECONDARIO

Tipo imballo	Cassa in cartone PAP20
Contenuto	32 confezioni da 6 uova
Dimensioni imballo	426x337x h 281 mm
Peso lordo medio imballo	12,2 kg circa

SCHEDA LOGISTICA

Tipo pallet	Epal 80 x 120 cm
N° cartoni per strato	6
N° strati	6
N° cartoni per pallet	36
Tot. conf. per pallet	1152
Altezza pallet	183,6 cm
Peso lordo medio pallet	464 kg circa

CONSERVAZIONE E DURATA

Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero dopo l'acquisto.
T.M.C.	28 giorni dalla data di deposizione (art 13 Reg 589/2008)
Shelf life alla consegna	21 giorni dalla data di deposizione

INFORMAZIONI GENERALI

CENTRI IMBALLAGGIO	(U) IT026041 Via Trento 64, 31014 Colle Umberto (TV) (Z) IT039018 Via Angiolina 10, 48020 S. Agata sul Santerno (RA) (R) IT058158 Via delle Grotte 2, 00072 Ariccia (RM)	
RIFERIMENTI DI LEGGE	Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 589/2008 - Reg. CE 853/04 - Reg. CE 854/04 - Reg. 116/2020 - CE 178/2002 e successive modifiche	
DICITURE	Sull'uovo	Codice produttore - termine minimo di conservazione (facoltativo) gg/mm
	Sulla confezione primaria	Lotto e termine minimo di conservazione gg/mm/aa
	Sull'imballo secondario	Etichetta con descrizione del prodotto contenuto, Lotto e Tmc
ALIMENTAZIONE GALLINE	Mangime esente da farine proteiche di origine animale.	
BENESSERE DEGLI ANIMALI	Gli allevamenti sono gestiti in modo conforme al D.Lgs 267/2003	
ORIGINE	Allevamenti ubicati nel territorio italiano	
ALLERGENI	Uova di gallina	





**DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE SECONDO
IL CREA (CENTRO
RICERCA ALIMENTI E
NUTRIZIONE**

	Valori medi per 100 g (equivalente al contenuto di circa 2 uova senza guscio)	AR per 100 g** (Assunzioni 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	16%
CARBOIDRATI	< 0,5 g	0,0%
di cui :- zuccheri	< 0,5 g	0,0%
PROTEINE	12 g	24 %
SALE	0,34 g	5,6%

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Caratteristiche chimiche	Valori	Metodi
<i>Farmaci e sostanze inibenti di sintesi</i>	Assenti	Inibenti 5 ceppi DM10/03/97
<i>Colore del tuorlo</i>	7-10	Ventaglio colorimetrico della Scala Roche
Caratteristiche fisiche	Valori	Metodi
<i>Tolleranze per difetti di qualità</i>	7 %	Rif. art .26 Reg. CE 589/2008
<i>Tolleranze per il peso</i>	Art. 27	Rif. Reg. CE 589/2008
<i>Guscio e cuticola</i>	Forma normale, pulito, intatto	Rif. Reg. CE 589/2008
<i>Camera d'aria</i>	Altezza non superiore a 6 mm, immobile (4 mm extra fresche)	Rif. Reg. CE 589/2008
<i>Albume</i>	Chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Rif. Reg. CE 589/2008
<i>Tuorlo</i>	Visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente	Rif. Reg. CE 589/2008
<i>Germe</i>	Sviluppo impercettibile	Rif. Reg. CE 589/2008
Caratteristiche organolettiche	Valori	Metodi
<i>Corpi estranei</i>	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
<i>Odori atipici</i>	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
Caratteristiche microbiologiche	Valori	Metodi
<i>Salmonella</i>	Non rilevato / 25 g	Met. ISO 6579:2002

Rev.0 del 01/09/2021

