



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 ombatura, 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

