

**1) Descrizione prodotto**

Uova fresche di categoria A, da allevamento in gabbie, ad alta pigmentazione, classificate secondo la categoria di peso L – grandi (peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g) e conformi alla legislazione vigente.

**2) Caratteristiche merceologiche ed organolettiche**

Guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti.  
Camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;  
Tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale;  
Albumi: chiaro, traslucido;  
Germe: sviluppo impercettibile;  
Corpi estranei: non ammessi;  
Odori atipici: non ammessi.

**3)**

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	
valori medi per 100 g pari a circa due uova senza guscio	
Valore energetico	533kJ / 128 kcal
Grassi	8,7 g
di cui acidi grassi saturi	3,2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	12,4 g
Sale	0,34 g

**4) Caratteristiche chimiche**

Pigmenti espressi in beta carotene	ppm 55 ± 5
Scala Roche	13 ± 1

**5) Caratteristiche igienico sanitarie**

Contaminanti chimici: nei limiti della normativa vigente  
Contaminanti microbiologici: Salmonella: assente in 25 g

**6) Confezione**

Alveolo neutro in polpa di legno, dimensione 295x285x50 mm, contenente n° 30 uova.

**7) Imballo**

Cassa di cartone a perdere di dimensioni 300x300x115 mm, contenente n° 2 confezioni da 30 uova e un alveolo di copertura.

**8) Temperatura di conservazione e trasporto**

Temperatura ambiente. Tuttavia le uova possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5 °C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore oppure in un punto vendita, per una durata massima di 72 ore.

**9) Termine minimo di conservazione**

Il termine minimo di conservazione è fissato al massimo al 28° giorno successivo alla data di deposizione. Tale data viene stampata sull'etichetta applicata all'imballo.

**10) Numero distintivo del produttore**

Sul guscio di ogni uovo è stampato il numero distintivo del produttore, che identifica il produttore ed il sistema di allevamento.

**11) Destinazione d'uso**

Uova fresche di gallina in guscio, adatte al consumo umano diretto. La confezione riporta la raccomandazione al consumatore di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto.