

1) Descrizione prodotto

Uova fresche di categoria A, da allevamento in gabbie, sfogliaoro, classificate secondo la categoria di peso M – medie (peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 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;

Albume: chiaro, traslucido;

Germe: sviluppo impercettibile;

Corpi estranei: non ammessi;

Odori atipici: non ammessi.

3)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
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 di categoria A, adatte al consumo umano diretto.