

Scheda Tecnica Uova Fresche
SFUSE NORMALI ALL.TERRA L cat.A
Cassa NEUTRA 90 uova



Prodotto	Cod. Articolo	Cod. EAN cassa
Uova fresche grandi	0-6513	8010053265136

DESCRIZIONE

Contenuto	Uova di gallina di calibro L, categoria A
Tipo allevamento	A terra

N° strati	8
N° cartoni per pallet	96
Altezza pallet	154 cm
Peso lordo medio plt	640 kg circa

CONFEZIONE PRIMARIA

Confezione primaria	Trays da 30 uova
---------------------	------------------

CONSERVAZIONE E DURATA

Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero dopo l'acquisto.
TMC	28 giorni dalla data di deposizione (art 13 Reg 589/2008)
Shelf life alla consegna	21 giorni dalla data di deposizione

IMBALLO SECONDARIO

Tipo imballo	Cassa in cartone
Contenuto	90 uova sfuse in trays
Dimensioni imballo	303x303x173h mm
Peso lordo medio imballo	6,5 kg circa

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

Confezione primaria	Tray in polpa legno PAP22 → Raccolta CARTA
Imballo secondario	Scatola in cartone ondulato PAP20 → Raccolta CARTA

SCHEDA LOGISTICA

Tipo pallet	Epal 80x120 cm
N° cartoni per strato	12

INFORMAZIONI GENERALI

CENTRI IMBALLAGGIO	(B) IT026001 Via Sernaglia 81, 31053 Pieve di Soligo (TV) (C) IT037046 Via Valentonia 7, 40027 Mordano (BO) (F) IT037048 Via Viazza 2, 40027 Mordano (BO) (H) IT038010 Via Per Ferrara 24/B, 44021 Codigoro (FE) (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 852/2004 -Reg. CE 853/2004 – Reg. CE 2017/625 – Reg. CE 178/2002– D.lgs 116/2020 e s.m.i.
DICITURE	Sull'uovo Codice produttore- TMC (facoltativo) gg/mm 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	4,0 g	20%
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 di riferimento
<i>Farmaci e sostanze inibenti di sintesi</i>	Assenti	Inibenti 5 ceppi DM 10/03/97
<i>Colore del tuorlo</i>	7-10	Ventaglio colorimetrico della Scala Roche
Caratteristiche fisiche	Valori	Metodi di riferimento
<i>Tolleranze per difetti di qualità</i>	7 % di uova con difetti di qualità.	Reg. CE 589/2008 (Art. 26)
<i>Tolleranze per il peso</i>	10 % di uova delle categorie di peso contigue a quella indicata sull'imballaggio, ma non più del 5 % di uova della categoria di peso immediatamente inferiore.	Reg. CE 589/2008 (Art. 27)
<i>Guscio e cuticola</i>	Forma normale, pulito, intatto	Reg. CE 589/2008
<i>Camera d'aria</i>	Altezza non superiore a 6 mm, immobile (4 mm extra fresche)	Reg. CE 589/2008
<i>Albume</i>	Chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Reg. CE 589/2008
<i>Tuorlo</i>	Visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente	Reg. CE 589/2008
<i>Germe</i>	Sviluppo impercettibile	Reg. CE 589/2008
Caratteristiche organolettiche	Valori	Metodi di riferimento
<i>Corpi estranei</i>	Non ammessi	Reg. CE 589/2008
<i>Odori atipici</i>	Non ammessi	Reg. CE 589/2008
Caratteristiche microbiologiche	Valori	Metodi di riferimento
<i>Salmonella</i>	Non rilevato / 25 g	Met. ISO 6579:2002

Rev.01 del 17/02/2023