

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%
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	5,7%

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Caratteristiche chimiche	Valori	Metodi di riferimento
<i>Farmaci e sostanze inibenti di sintesi</i>	Assenti	Inibenti 5 ceppi DM10/03/97
<i>Colore del tuorlo</i>	12-15	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 ombatura, 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.3 del 09/02/2023