



SCHEDA TECNICA

SC C 02/X

Uova fresche

Rev. 8 - Apr 2013

DENOMINAZIONE:

uova di gallina da allevamento in gabbie

CATEGORIA DI QUALITA':	uova fresche ed extra fresche = categoria A	
CENTRO IMBALLAGGIO:	N. IT026001 (Soc. Agr. Maia srl), N.IT040028 (CO.P.R.A. Soc. Coop. Agricola), N.IT037046 (Euroservice srl), N. IT086007 (SIAZ srl), N. IT038010 (Soc. Ar. Codigoro srl), N. IT037048 (Soc. Agr. Liberelle I), N. IT026013 (Coccovo srl)	
Rif. di legge:	Reg. CE 589/2008 -Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 598/2008– Reg. CE 853/04 – Reg. CE 854/04 –Reg. CE 178/2002 e successive modifiche	
CATEGORIA DI PESO:	XL Grandissime: pari o superiore a 73 g	
	L Grandi: pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g	
	M Medie: pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g	
	S Piccole: inferiore a 53 g	
	Uova di vario calibro: peso netto minimo da capitolato.	
DICITURE:	sull'uovo	Codice produttore – tempo minimo di conservazione(facoltativo) o data di deposizione (obbligatorio solo per uova extra fresche)
	sulla confezione	Numero lotto di produzione – tempo minimo di conservazione - data di deposizione (solo per uova extra fresche)
	sull'imballo	Etichetta con descrizione del prodotto contenuto
ALIMENTAZIONE GALLINE:	Mangime esente da farine proteiche di origine animale, possibile presenza di coloranti di sintesi.	
BENESSERE DEGLI ANIMALI:	Gli allevamenti sono gestiti in modo conforme al D. Lgs 267/2003.	

TABELLA NUTRIZIONALE UOVA IN GUSCIO (Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione)

Informazioni nutrizionali – Valori Medi	Per 100 g Uovo senza guscio (equivalente al contenuto di circa 2 uova)	
VALORE ENERGETICO	128 kcal	
VALORE ENERGETICO	535 kjoule	
PROTEINE	12,4 g	
CARBOIDRATI	tracce	
GRASSI	8,7 g	
VITAMINE		
A	225 mg	
B 1	0,09 mg	
B 2	0,30 mg	
Approvato da: RGQ/X	DATA: 11/04/13	FIRMA:
	PP	0,10 mg

	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA</p>	<p style="text-align: right;">SC C 02/X</p>
	<p>COLESTEROLO Uova fresche</p>	<p style="text-align: right;">Rev. 8 – Apr. 2013</p>

<p>Approvato da: RGQ/X</p>	<p>DATA: 11/04/13</p>	<p>FIRMA: </p>
----------------------------	-----------------------	---



SCHEMA TECNICA

SC C 02/X

Uova fresche

Rev. 8 - Apr 2013

CARATTERISTICHE	VALORI	METODI
Caratteristiche chimiche:		
Farmaci e sostanze inibenti di sintesi	assenti	Inibenti 5 ceppi DM10/03/97
Colore del tuorlo	10 - 12	ventaglio colorimetrico della Scala Roche
Caratteristiche fisiche:		
Tolleranze per difetti di qualità	7 %	Rif. art .26 Reg. CE 589/2008
Tolleranze per il peso	Art. 27	Rif. Reg. CE 589/2008
Guscio e cuticola	Forma normale, pulito, intatto	Rif. Reg. CE 589/2008
Camera d'aria	altezza non superiore a 6 mm, immobile (4 mm extra fresche)	Rif. Reg. CE 589/2008
Albume	chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Rif. Reg. CE 589/2008
Tuorlo	Visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente,	Rif. Reg. CE 589/2008
germe	Sviluppo impercettibile	Rif. Reg. CE 589/2008
Caratteristiche organolettiche:		
corpi estranei	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
Odori atipici	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
Caratteristiche microbiologiche:		
Salmonella	assente in 25 g	Met. ISO 6579 :2002
Conservazione:		
Prodotto da consumarsi preferibilmente entro:	28° giorno successivo alla data di deposizione	Rif. art. 13 Reg. CE 589/2008
Modalità di conservazione	Al fresco o in frigorifero dopo l'acquisto	Rif. Reg. CE 589/2008

Confezionamento:				
Imballo	sfuso		confezionato	
Imballo primario	Vassoio in polpa		Polpa di legno	
	Plastica stampata		Plastica etichettata	
	Polpa fustellata		Plastica fustellata	
Confezioni da:	2 uova	4 uova	6 uova	10 uova
	12 uova	15 uova	18 uova	20 uova
Approvato da: RGQ/X	60 uova	72 uova	90 uova	96 uova
	DATA: 11/04/13		FIRMA:	120 uova

Cartoni da: 	SCHEDA TECNICA			SC C 02/X
	126 uova	144 uova	180 uova	Rev. 18-Apr-2013
	Uova fresche			
	200 uova	360 uova	162 uova	60 uova

* Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

Approvato da: RGQ/X	DATA: 11/04/13	FIRMA: 
---------------------	----------------	--