



Scheda Tecnica Categorie Uova
Scheda di Informazione

Mod. STCU_PAA

Rev 04

01.01.2020

Pag 1/1

| Prodotto | Cod. Articolo | Cod. EAN prodotto |
|--|---------------|-------------------|
| Uova fresche di gallina allevate a terra | 052 | 8011752105020 |

DESCRIZIONE

| | |
|--------------------|--|
| Contenuto | Uova di gallina di calibro M, categoria A |
| Tipo allevamento | A terra |
| Destinazione d'uso | Alimentazione umana. Le uova fanno parte delle sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari in riferimento al Reg. CE 1169/2011 e succ. modifiche. |

CONFEZIONE PRIMARIA

| | |
|-----------------------|--|
| Confezione primaria | Confezione astucciata da 06 uova |
| Peso lordo confezione | 0,328 Kg circa |
| Smaltimento | Astuccio: Carta (PAP 21) Confezione: Plastica (PS 06) |

IMBALLO SECONDARIO

| | |
|--------------------|-------------------------------------|
| Tipo imballo | Cassa in cartone |
| Contenuto | 24 confezioni astucciate da 06 uova |
| Peso lordo imballo | 8,400 kg circa |
| Smaltimento | Carta (PAP 20) |

CONSERVAZIONE E DURATA

| | |
|----------------------------|--|
| Modalità di conservazione | Conservare in frigorifero dopo l'acquisto. |
| Durata del prodotto | 28 giorni |
| Vita Residua alla consegna | 23 giorni |

MARCHIATURA

Sul guscio delle uova è stampigliato un codice riportante il sistema di allevamento (0 Biologico, 1 All'aperto, 2 A Terra, 3 Gabbia) la sigla del paese di provenienza, il codice ISTAT del comune di allevamento, la sigla della provincia, il codice aziendale dell'allevamento di produzione.

TRASPORTO:

Effettuato a mezzo veicoli coibentati, in grado di mantenere una temperatura non superiore a +18°C

CARATTERISTICHE IGIENICO - SANITARIE

Guscio pulito, intatto, privo di incrinature, asciutto.

VALORI NUTRITIVI (riferiti a 100 gr. di uova senza guscio)

PROTEINE: g 12,4 **CARBOIDRATI** 0,0 g di cui zuccheri 00 g **GRASSI:** g 8,7 di cui saturi 3,2 g
COLESTEROLO: g 0,34
MINERALI Sale: 0,34 **Calcio:** mg. 55
Fosforo: mg. 220 **VITAMINE A** mg. 0,35;
B1 mg. 0,11; **B2** mg. 0,30; **B6** mg. 2,50; **D** mg. 1,75;
VALORE ENERGETICO Kcal128 / Kj 526 (2 uova)

