



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 in gabbia	001	8011752105013

DESCRIZIONE

Contenuto	Uova di gallina di calibro XL, categoria A
Tipo allevamento	In gabbia
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	vaschetta da 06 uova
Peso lordo confezione	0.445 Kg circa
Smaltimento	Coperchio: Carta (PAP 21) Vaschetta: Plastica (PS06)

IMBALLO SECONDARIO

Tipo imballo	Cassa in cartone
Contenuto	20 vaschette in plastica da 06 uova
Peso lordo imballo	9,00 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)

