

	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Doc. 2.3.1	Rev 05 06.07.2020
	Scheda Tecnica Categorie Uova <i>Scheda di Informazione</i>		

Prodotto	Cod. Articolo	Cod. EAN prodotto
Uova fresche di gallina allevate in gabbia	001	8011752105013

DESCRIZIONE

<i>Contenuto</i>	Uova di gallina di calibro XL, categoria A
<i>Tipo allevamento</i>	In gabbia
<i>Destinazione d'uso</i>	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

<i>Confezione primaria</i>	vaschetta da 06 uova
<i>Peso lordo confezione</i>	0.445 Kg circa
<i>Smaltimento</i>	Coperchio: Carta (PAP 21) Vaschetta: Plastica (PS06)

IMBALLO SECONDARIO

<i>Tipo imballo</i>	Cassa in cartone
<i>Contenuto</i>	20 vaschette in plastica da 06 uova
<i>Peso lordo imballo</i>	9,00 kg circa
<i>Smaltimento</i>	Carta (PAP 20)

CONSERVAZIONE E DURATA

<i>Modalità di conservazione</i>	Conservare in frigorifero dopo l'acquisto.
<i>Durata del prodotto</i>	28 giorni
<i>Vita Residua alla consegna</i>	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. 2,50D mg. 1,75;
VALORE ENERGETICO Kcal128 / Kj 526 (2 uova)

