

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

Prodotto	Cod. Articolo	Cod. EAN prodotto
<b>Uova fresche di gallina allevate in terra</b>	049	8011752105273

### DESCRIZIONE

<i>Contenuto</i>	Uova di gallina di calibro M, categoria A
<i>Tipo allevamento</i>	A terra
<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>	Plateau in cartone con cellophane di 20 uova
<i>Peso lordo confezione</i>	1,08 Kg
<i>Smaltimento</i>	Involucro: Plastica (O 07) Confezione: Cartone (PAP 21)

### IMBALLO SECONDARIO

<i>Tipo imballo</i>	Cassa in cartone
<i>Contenuto</i>	08 confezioni in cartone da 20 uova
<i>Peso lordo imballo</i>	09,00 kg
<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. 2,50 **D** mg. 1,75;  
**VALORE ENERGETICO** Kcal128 / Kj 526 (2 uova)

