


| | | |
|---|---|--|
|  | 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 aperto | 107 | 8011752105280 |

DESCRIZIONE

| | |
|---------------------------|--|
| <i>Contenuto</i> | Uova di gallina di calibro differente, categoria A |
| <i>Tipo allevamento</i> | All'aperto |
| <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> | Confezione astucciata da 06 uova |
| <i>Peso lordo confezione</i> | >0,324 Kg circa |
| <i>Smaltimento</i> | Astuccio: Carta (PAP 21) Confezione: Plastica (PS 06) |

IMBALLO SECONDARIO

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| <i>Tipo imballo</i> | Cassa in cartone |
| <i>Contenuto</i> | 16 confezioni astucciate da 06 uova |
| <i>Peso lordo imballo</i> | 5,9 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. 2,50 **D** mg. 1,75;
VALORE ENERGETICO Kcal128 / Kj 526 (2 uova)

