



IT F1Q2L CE

AZIENDA SPINI UOVA di SPINI FIORINO
Via Umberto I, 31
26010 Casale Cremasco-Vidolasco (CR)
Tel. 0373/41266 Fax.0373459414
Mail: info@aziendaspiniuova.it

Scheda tecnica

UOVA FRESCHE DI GALLINA in gabbia

CATEGORIA DI QUALITA'	Uova fresche = Categoria A
CENTRO DI IMBALLAGGIO:	Azienda Spini Uova di Spini Fiorino Via Umberto I, 31 - Casale Cremasco Vidolasco (CR) N° centro di imballaggio: IT 019019 N° bollo CE IT F1Q2L
RIFERIMENTI DI LEGGE:	Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 589/2008 - Reg. CE 853/2004 - Reg. CE 854/2004 - Reg. CE 178/2002
CATEGORIA DI PESO	<ul style="list-style-type: none">➤ XL Grandissime: pari o superiore a 73 g➤ L Grandi: da 63 a 73 g➤ M Medie: da 53 a 63 g➤ S Piccole: inferiori a 53 g
DICITURE SULL'UOVO	<ul style="list-style-type: none">➤ Codice produttore (obbligatorio)➤ Tempo minimo di conservazione (facoltativo)➤ Data di deposizione (obbligatoria solo per uova extra fresche)
DICITURE SULLA CONFEZIONE	<ul style="list-style-type: none">➤ Lotto di produzione➤ Tempo minimo di conservazione➤ Data di deposizione (solo per uova extra fresche)
CONSERVAZIONE	Conservare al fresco o in frigorifero dopo l'acquisto e consumare preferibilmente entro 28 giorni dopo la data di deposizione
ALIMENTAZIONE GALLINE	Mangime esente da farine proteiche e grassi di origine animale
BENESSERE ANIMALE	Allevamento gestito in modo conforme al D.Lgs.267/2003
FARMACI SOSTANZE INIBENTI DI SINTESI	Assenti
CORPI ESTRANEI	Non ammessi
ODORI ATIPICI	Non ammessi
CARATTERISTICHE FISICHE	
Tolleranza per difetti di qualità	7%
Tolleranza per il peso	Articolo 27 del Reg. CE 589/08
Guscio e cuticola	Forma normale, pulito, intatto
Camera d'aria	Altezza non superiore a 6 mm, immobile (4 mm per extra fresche)
Albume	Chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura

Tuorlo	Visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente
Germe	Sviluppo impercettibile

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)

<i>Salmonella spp</i> (tuorlo)	Assente in 25 ml
<i>salmonella spp</i> (guscio)	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di uovo senza guscio)

Valore energetico	128 Kcal – 535 KJ	Fosforo	210 mg
Parte edibile	87%	Sodio	137 mg
Acqua	77,1 g	Potassio	133 mg
Proteine	12,4 g	Ferro	1,5 mg
Grassi	8,7 g	Vitamina A	225 mg
Carboidrati	tracce	Tiamina (vitamina B1)	0,09 mg
Colesterolo	371 mg	Riboflavina (vitamina B2)	0,30 mg
Calcio	48 mg	Niacina (vitamina PP)	0,10 mg

PACKAGING e PALLETTIZZAZIONE

Tipologia di confezionamento	Confezioni in plastica da 6 uova goffrata Confezioni in plastica da 6 uova jumbo Confezioni in polpa di legno da 6 uova goffrata Confezioni in plastica da 10 uova goffrata Confezioni in plastica da 4 uova fustellata Confezioni da 30 uova termosaldata
Tipologia di imballi esterni	Cartoni da 48 uova, 90 uova, 120 uova, 180 uova, 360 uova
Numero di strati per pallet	5
Numero di cartoni per strato	6-12

ALLERGENI

Uova (Reg. CE 1169/2011 Allegato II)



