



REFRIGERATO
Uova Sode Cat. A da allevamento a terra
Confezionate in ATM

SC B 08/X
Rev.3 Settembre 21
Pag. 1 / 1

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: 15 Uova di gallina da allevamento a terra cat.A di vario calibro (Peso Netto Minimo 600 g), sode, sgusciate e confezionate in ATM

Ingredienti: Uova di gallina di cat. A di Vario Calibro da allevamento a terra alimentate con mangime privo di coloranti di sintesi, sode, sgusciate, in salamoia (Acqua, Sale, correttore d'acidità E330, conservante E202) e confezionate in ATM.

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

Prodotto nello stabilimento IT Q8H5Z CE.

Modalità d'uso e applicazioni: il prodotto può essere usato tal quale e per le preparazioni gastronomiche (insalate, tramezzini e sandwich). Al fine di assaporare al meglio il gusto del prodotto si consiglia di risciacquarlo con acqua prima dell'utilizzo.

Riferimenti Legislativi: Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 589/2008- Reg. CE 853/04 - Reg. CE 854/04 -Reg. CE 178/2002 e successive modifiche

Allergeni : Reg. UE n. 1169/2011- **Etichettatura:** Reg. UE n. 1169/2011

HACCP: Reg. UE n. 852/2004;

Materiali a contatto: Reg. UE n. 1935/2004-Reg. UE n. 2023/2006-Reg. UE n. 10/2011

Ogm status: Reg. UE n. 1829/2003 -Reg. UE n. 1830/2003: entrambi non applicabili.

OGM free

Valori nutrizionali: CREA banca alimenti e nutrizione - **Rifiuti e imballaggi:** d.lgs. 116/2020

Consumatori sensibili (YOPI)*: non ci sono restrizioni al consumo se impiegato in una dieta bilanciata e in adeguate preparazioni. In caso di malattie metaboliche il consumo può essere sconsigliato da prescrizioni mediche.

Controindicazioni: riconosciuta allergia alle proteine dell'uovo.

Allergeni presenti: uova di gallina

Origine : allevamenti ubicati nel territorio italiano

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Aspetto	Integro, non danneggiato	Controllo organolettico
	Consistenza	Solida	
	Colore	Albume bianco	
	All'interno	Il tuorlo è centrato	
	Gusto	Tipico di uovo con percepibile sapore acidulo	
Valori Nutrizionali Medi	Energia	535 kJ / 128kCal	(per 100g di uova senza guscio pari a circa 2 uova)
	Grassi	8,7 g	
	Di cui Acidi grassi saturi	3,17 g	
	Carboidrati	< 0,5 g	
	Di cui zuccheri	< 0,5 g	
	Proteine	12,4 g	
Chimiche	Sale	0,342 g	AOAC -925.31(Nx6,25)
	Proteine	12,4 % ± 0,5	
	Lipidi	8,7 % ± 0,5	
	pH	5,0 ± 0,5	
Microbiologiche	Aw	0,99 ± 0,008	MP-0285-R4/06
	Enterobatteri	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002
	Stafilococco Aureo	Assente in 1g	EN ISO6888/1
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	ISO 11290-1

Modalità di conservazione:

Il prodotto va stoccato tra 0 e 4° C, una volta aperto l'imballo va conservato tra 0 e 4° C ed utilizzato entro 24-48 ore. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Articolo	Cod. EAN	Palettizzazione	Imballo primario	Imballo secondario	Shelf life	Shelf life residua consegna
0-9090	8010053090905	4 colli/strato x 20 strati	Conf. x 15 uova sode	Cassa 4 confezioni	37 gg	28 gg

Verificato: AQ	Approvato: RGQ/X
----------------	------------------

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised (bambini, anziani, donne incinte, immunocompromessi)