



**Scheda Tecnica Uova Fresche**  
**NATURELLE ANTIBIOTIC-FREE ALL.BIO**  
**x6 CAL.DIV. Cat.A p.n.min 330g - Cassa 96 uova**

Prodotto	Cod. Articolo	Cod. EAN cnf	Cod. EAN imb. sec.
6 uova fresche	0-2944	8002790048554	8002790229441

**DESCRIZIONE**

<i>Contenuto</i>	Uova di gallina di vario calibro, categoria A. Peso netto minimo 330 g
<i>Tipo allevamento</i>	Biologico in filiera dedicata antibiotic-free. Il processo produttivo non prevede l'utilizzo di antibiotici.
<i>Certificazioni</i>	Biologico e in conformità alla norma ISO 22005:2008 e al disciplinare tecnico DTP19

**CONFEZIONE PRIMARIA**

<i>Conf. primaria</i>	Polpa con astuccio
<i>Dimensioni cnf</i>	155x111x70h mm
<i>Peso lordo medio cnf</i>	372 g circa

**IMBALLO SECONDARIO**

<i>Tipo imballo</i>	Cassa in cartone
<i>Contenuto</i>	16 confezioni da 4 uova
<i>Dimensioni imballo</i>	437x341x h 148 mm
<i>Peso lordo imballo</i>	6,5 kg circa

**SCHEDA LOGISTICA**

<i>Tipo pallet</i>	Epal 80 x 120 cm
<i>N° cartoni per strato</i>	6
<i>N° strati</i>	10
<i>N° cartoni per pallet</i>	60
<i>Tot. conf. per pallet</i>	960
<i>Altezza pallet</i>	163 cm
<i>Peso lordo pallet</i>	410 kg circa

**CONSERVAZIONE E DURATA**

<i>Modalità di conservazione</i>	Conservare in frigorifero dopo l'acquisto.
<i>TMC</i>	28 giorni dalla data di deposizione (art 13 Reg 589/2008)
<i>Shelf life alla consegna</i>	21 giorni dalla data di deposizione

**MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO**

<i>Confezione primaria</i>	Confezione polpa legno PAP 22 → Raccolta CARTA Astuccio in cartoncino PAP 21 → Raccolta CARTA
<i>Imballo secondario</i>	Scatola in cartone PAP 20 → Raccolta CARTA

**INFORMAZIONI GENERALI**

<i>CENTRI IMBALLAGGIO</i>	<b>Eurovo srl- numero operatore controllato D218:</b> (R) IT058158 Via delle Grotte 2, 00072 Ariccia (RM) <b>Soc.Agr.Fiorin s.s.- numero operatore controllato D199:</b> (U) IT026041 Via Trento 64, 31014 Colle Umberto (TV) (Z) IT039018 Via Angiolina 10, 48020 S. Agata sul Santerno (RA)	
<i>RIFERIMENTI DI LEGGE</i>	Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 589/2008 – Reg. CE 852/2004 -Reg. CE 853/2004 Reg. CE 2017/625 – Reg. CE 178/2002 -Reg. CE 848/2018 -D.lgs 116/2020 e s.m.i	
<i>DICITURE</i>	Sull'uovo	Codice produttore –TMC facoltativo (gg/mm)
	sulla confezione	lotto di produzione – TMC (gg/mm/aa)
	Sull'imballo secondario	Etichetta con descrizione del prodotto contenuto, Lotto e Tmc
<i>ALIMENTAZIONE GALLINE</i>	Mangime conforme alla normativa sull'agricoltura biologica	



<b>BENESSERE DEGLI ANIMALI</b>	Gli allevamenti sono gestiti in modo conforme al D.Lgs 267/2003 e reg. CE 889/2008 e successive modifiche
<b>ORIGINE</b>	Allevamenti ubicati in Italia
<b>ALLERGENI</b>	Uova di gallina

<b>Dichiarazione nutrizionale secondo il CREA (Centro Ricerca Alimenti E Nutrizione)</b>	Valori medi per 100 g (equivalente al contenuto di circa 2 uova senza guscio)	AR per 100 g** (Assunzioni di riferimento di un adulto medio: 8400 kJ/2000 kcal)
ENERGIA	128 kcal / 535 kJ	6,4%
GRASSI	8,7 g	12%
di cui :- acidi grassi saturi	4,0 g	20%
CARBOIDRATI	<0,5 g	0,0%
di cui :- zuccheri	<0,5 g	0,0%
PROTEINE	12 g	24,%
SALE	0,34 g	5,7%

#### CARATTERISTICHE QUALITATIVE

<b>Caratteristiche chimiche</b>	<b>Valori</b>	<b>Metodi di riferimento</b>
<i>Farmaci e sostanze inibenti di sintesi</i>	Assenti	Inibenti 5 ceppi DM10/03/97
<i>Colore del tuorlo</i>	7-10	Ventaglio colorimetrico della Scala Roche
<b>Caratteristiche fisiche</b>	<b>Valori</b>	<b>Metodi di riferimento</b>
<i>Tolleranze per difetti di qualità</i>	Art. 26	Reg. CE 589/2008
<i>Tolleranze per il peso</i>	Art. 27	Reg. CE 589/2008
<i>Guscio e cuticola</i>	Forma normale, pulito, intatto	Reg. CE 589/2008
<i>Camera d'aria</i>	Altezza non superiore a 6 mm, immobile (4 mm extra fresche)	Reg. CE 589/2008
<i>Albume</i>	Chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Reg. CE 589/2008
<i>Tuorlo</i>	Visibile alla speratura solo come ombatura, senza contorno apparente	Reg. CE 589/2008
<i>Germe</i>	Sviluppo impercettibile	Reg. CE 589/2008
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Valori</b>	<b>Metodi di riferimento</b>
<i>Corpi estranei</i>	Non ammessi	Reg. CE 589/2008
<i>Odori atipici</i>	Non ammessi	Reg. CE 589/2008
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>Valori</b>	<b>Metodi di riferimento</b>
<i>Salmonella</i>	Non rilevato / 25 g	Met. ISO 6579:2002

Rev.2 del 25/05/2022