



Azienda Agricola Sant'Andrea di Iaconelli Elisabetta

## SCHEDA TECNICA UOVA SFUSE BIOLOGICHE

<b>CATEGORIA DI QUALITA'</b>	<u>Categoria A</u>
<b>CODICE ARTICOLO AZIENDA AGR SANT'ANDREA</b>	<u>BS</u>
<b>SITO PRODUZIONE</b>	<u>C.na Marisa 20060 Mediglia</u>
<b>CODICE ALLEVAMENTO</b>	<u>139MI023</u>
<b>METODO ALLEVAMENTO</b>	<u>Allevamento Biologico</u>
<b>SITO IMBALLAGGIO UOVA</b>	<u>C.na Marisa 20076 Mediglia</u>
<b>CODICE CENTRO IMBALLAGGIO UOVA</b>	<u>IT015135</u>
<b>RIFERIMENTI DI LEGGE</b>	<u>Reg CE 1234/2007-Reg CE 589/2008-Reg CE 853/2004-Reg CE 854/2004- Reg CE 178/2002</u>
<b>CATEGORIA PESO</b>	<u>Peso variabile (minimo 63g)</u>
<b>DICITURE SULL'UOVO</b>	<u>Codice produttore e data di scadenza</u>
<b>SCHEFF LIFE</b>	<u>28gg dalla data di deposizione</u>
<b>TMC</b>	<u>espresso in (gg/mm/aa) sul cartone</u>
<b>DICITURE SUL CARTONE DA 180 UOVA</b>	<u>espresso (entro/gg/mese)sul'uovo</u>
	<u>Reg CE 1907/90</u>
	<u>da consumarsi preferibilmente entro il /lotto produzione</u>
	Azienda agricola sant'Andrea di Iaconelli Elisabetta Cascina pizzo 20060 Mediglia tel/fax:0290660177 Allevamento: C.na Marisa Centro di imballaggio: IT015135
<b>CONSERVAZIONE</b>	<u>Conservare in frigorifero dopo l'acquisto</u>
<b>ALIMENTAZIONE GALLINE</b>	<u>Mangime biologico esente da farine proteiche e grassi di origine animali</u>

### CARATTERISTICHE FISICHE

Tolleranza per difetti di qualità	7%
Tolleranza per il peso	10%
Guscio e cuticola	Forma normale, pulito, intatto
Camera d' aria	Altezza non superiore a 6 mm
Albume	Chiaro, traslucido, , esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Tuorlo	Visibile alla Sperimentazione solo come ombratura
Germe	Sviluppo impercettibile

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odori atipici	non ammessi
Corpi estranei	non ammessi
Colore tuorlo	1-5 ventaglio scala Roche
Albume	Consistenza gelatinosa

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)</b>	
Salmonella spp (tuorlo)	Assente in 25 ml
Salmonella spp (guscio)	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Escherichia Coli	<10UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10UFC/g
Coliformi totali	<10UFC/g
CBT	<100UFC/g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	
PH albume	8
Umidità	80%
Acido Lattico	12,± 22 mg/kg
Acido Succinico	<LOQ mg/kg
Fipronil	Assente
Amitraz	<LOQ mg/kg

<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di uovo senza guscio)</b>	
Valore energetico	582kj -140kcal
Acqua (umidità)	76,4g
Proteine	12,5g
Grassi	9,5g
Di cui acidi grassi saturi	3g
Colesterolo	400mg
Calcio	39mg
Potassio	136mg
Ferro	1,7mg
Vitamina A	170mg
Carboidrati	0,95g
Di cui zuccheri	0,30g
Sale ( il contenuto è dovuto esclusivamente al sodio presente nell'uovo )	0,367mg

<b>CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE</b>	
Tipologia di confezionamento	confezioni in polpa di legno
Tipologia di imballi esterni	cartoni di varie misure
Numero di Strati per pallet	Variabile