



SOCIETÀ AGRICOLA AVICOLA

SCHEDA TECNICA UOVA U72

UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTO IN BIOLOGICO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Uova TOSCANE di gallina FRESCHE, categoria A conforme alle regolamentazioni in vigore Reg CE 848/18, 1907/90, 1274/91 e successive modifiche.

CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO:

Uova prodotte in allevamenti Toscani a terra dotati di libero accesso al pascolo esterno, animali alimentati con mangime biologico. Sono di categoria A. Il guscio si presenta pulito, senza incrinature, sottile, poroso, di colore bruno. La camera d'aria non è superiore ai 6 mm al momento dell'imballaggio. Alla rottura del guscio l'albume si presenta trasparente, quasi incolore, colloidale, consistente e rappreso, mentre il tuorlo è globoso e di colore giallo intenso, tendente all'arancione. Nessuna differenza visibile con le uova tradizionali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO:

- Tipico /gradevole: l'albume ed il tuorlo non emanano odori e sapori particolari.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

- Assenza di patogeni in conformità alla vigente normativa.

Non può essere somministrato alle persone allergiche alle uova

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto (D.L. 77/93)

Kcal	128
KJ	535
Proteine	12.40 gr
Grassi	8.70 gr
Carboidrati	0,70 gr
Sale	0,3 gr
Colesterolo	371 mg

ALLERGENI

Uova. Non sono presenti altri allergeni, né vi è possibilità di cross-contaminazioni.

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto si presenta posto in contenitori da 30 uova (imballo primario) e poi in scatole da 90/180/360 uova (imballo secondario)

Categoria di peso VARIO CALIBRO

Dopo l'acquisto conservare il prodotto in frigorifero a 0-4°C.

Si consiglia il consumo entro 28 giorni dalla data di deposizione.

REV 03 DEL 03/02/2022

