



## SCHEMA PRODOTTO

**Codice Articolo**  
**Descrizione**

**12630**

**Misto d'uovo terra Amadori**

Uova intere di gallina fresche, da allevamento a terra, sgusciate e pastorizzate, brik da 1 jg

<b>Alimentazione</b>	Vegetale	<b>Colore</b>	Uova Terra
<b>Tipo Prodotto</b>	Uova industria	<b>Marchio</b>	Amadori
<b>Tipo Confezionamento</b>	Blank	<b>Lavorazione</b>	Uova
<b>Codice Indicod</b>	8006473023708	<b>ShelfLife Intera</b>	40
<b>Modalità di conservazione</b>	Refrigerato	<b>Shelf life min garantita (SLM)</b>	22

**Pos. Boll. San.** Confezione

**GTIN(EAN 128)** 98006473126303

<b>Peso costante</b>		<b>Pezzi x confezione</b>	1
<b>Peso netto singolo pezzo (Gr)</b>	1000,0 +/-	<b>Peso netto confezione (Gr)</b>	1000,0 +/-
<b>Tara confezione (Gr)</b>	60,0	<b>Peso netto imballo (Kg)</b>	12,0000 +/-
<b>Confezioni x imballo</b>	12		
<b>Tara imballo (Gr)</b>	400,0	<b>Volume imballi (Cm3)</b>	14960,0000
<b>Imballi x strato</b>	12	<b>Altezza tot Pallet (Cm)</b>	102,00
<b>Strati x pallet</b>	6		
<b>Imballi per pallet (Nr)</b>	72		
<b>Peso Lordo Pallet (Kg)</b>			

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	577 kJ
Energia kcal	138 kcal
Grassi	10 g
di cui grassi saturi	3.2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	12 g

### Standard Microbici

CMT	< 50.000 ufc/ml
Salmonella	Assente/25g
Enterobatteri Totali	< 100 ufc/ml

## Standard Qualitativi

### PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di gallina pastorizzato e refrigerato.

Aspetto liquido omogeneo, odore tipico, odori estranei assenti, sapore tipico, sapori estranei assenti, assenza di frammenti di guscio, assenza di impurità e sostanze estranee.

Temperatura di consegna 2+/-2°C.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH6,40 +/- 0,3

Residuo secco43,00 Min. %

Lipidi 26,00 Min. %

Pigmenti (beta-carotene)50,00 Min. ppm

Proteine15 Min. %

Acido Lattico1000 Max ppm

Acido 3-OH Butirrico10 Max ppm

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto liquido omogeneo

Temperatura alla consegna2 +/- 2°C

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

( per 100 gr di prodotto )

Valore energetico294 kcal

Valore energetico1217 kJ

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore/itipico

Odore/i estraneo/iassenti

Sapore/itipico

Sapore/i estraneo/iassenti

Colorearancio

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Frammenti di guscioassenti

Impurità e sostanze estraneeassenti

### CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

#### CONTAMINANTI CHIMICI

Residui di fitofarmaciassenti

Residui di zoofarmaciassenti

#### CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI

Carica batterica mesofila aerobia10000 Max u.f.c. in 1 ml

Enterobatteri totali10 Max u.f.c. in 1 ml

Stafilococchi Coagulasi Positivi assenti u.f.c. in 1 ml

Salmonelle assenti u.f.c. in 25 ml