



SCHEDA PRODOTTO

Articolo Descrizione

12632

Albume d'uovo terra amadori

Albume d'uova di gallina fresche, da allevamento a terra, pastorizzate brik 1 kg

Alimentazione	Linea	Colore	Uova Terra
Tipo Prodotto	Uova industria	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Confezionato tradizionale	Lavorazione	Commercializzato
Codice Indicod	8006473023104	ShelfLife Intera	40
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	22

Pos. Boll. San. Confezione

GTIN(EAN 128) 98006473126327

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	1000,0 +/-	Peso netto confezione (Gr)	1000,0 +/-
Tara confezione (Gr)	60,0	Peso netto imballo (Kg)	12,0000 +/-
Confezioni x imballo	12		
Tara imballo (Gr)	400,0	Volume imballi (Cm3)	14960,0000
Imballi x strato	12	Altezza tot Pallet (Cm)	117,00
Strati x pallet	6		17,0000
Imballi per pallet (Nr)	72		40,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)	916,8000		22,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	170 kJ
Energia kcal	40 kcal
Grassi	0 g
di cui grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	10 g

Standard Microbici

CMT	< 10.000 ufc/ml
Salmonella	Assente/25g
Stafilococco coag +	Assente/1 ml
Enterobatteri Totali	< 10 ufc/ml

Standard Qualitativi

ALBUME

Prodotto ottenuto dalla sgusciatura e separazione dell'albume di uova fresche di gallina da allevamento a terra, 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 $2 \pm 2^\circ\text{C}$.

La capienza del Brik corrisponde a circa 30 albumi.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH $9 \pm 0,5$

Residuo secco $10,50 \text{ Min. } \%$

Lipidi $0 \text{ Min. } \%$

Proteine $10 \text{ Min. } \%$

Acido Lattico 1000 Max ppm

Acido 3-OH Butirrico 10 Max ppm

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto liquido omogeneo

Temperatura alla consegna $2 \pm 2^\circ\text{C}$

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore/i tipico

Odore/i estraneo/i assenti

Sapore/i tipico

Sapore/i estraneo/i assenti

Colore pressochè incolore

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Frammenti di guscio assenti

Impurità e sostanze estranee assenti

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

CONTAMINANTI CHIMICI

Residui di fitofarmaci assenti

Residui di zoofarmaci assenti