

 Divisione ovoprodotti	Scheda tecnica prodotto UOVO INTERO da agricoltura biologica BRICK - BAG IN BOX	Spf 7.2-08 08/01/2024 Appr QM	Rev 10 pag 1/2
--	--	--	--------------------------

Descrizione : l'uovo intero OVITO BIO è prodotto con uova fresche di Cat. A di galline allevate in Italia secondo il metodo da agricoltura biologica (Reg.(UE) 2018/848), sgusciate omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Controlli interni effettuati sul prodotto finito ne garantiscono la conformità alle specifiche.

1 Kg di prodotto equivale a circa 20 uova intere (calibro M 53-63 gr)

Prodotto certificato da SUOLO e SALUTE - Cod. operatore 46795

CARATTERISTICHE PRODOTTO:

Fisico-chimiche:

Parametro	Standard	Metodo analisi
Lipidi totali	8.50 % +/- 0.5	Met. Interno**
Residuo secco	22.50 % +/- 0.5	Met. Interno*
Proteine	12.00 % +/- 0.5	Lab.Esterno Accreditato
Pigmenti (β carotene)	10 +/- 2 ppm	Met. Interno***
pH	7.20 - 7.80	pH-metro
Acido lattico	max 1000 mg/kg ss	Met. Interno****
Acido β OH butirrico	max 10 mg/kg ss	Met. Interno****
Pesticidi organo clorurati e organofosforati	Limiti di legge	Lab.Esterno Accreditato
Metalli pesanti		
Residui zoofarmaci		
Diossine e PCB diox-like e no diox-like		

(*) :metodo stufa statica 105°C

(**) :metodo estratto etereo (***) :miscela 4 solventi

(****):metodo enzimatico

Microbiologiche:

Parametri		Metodi
Batteri aerobi mesofili	<i>Aseptic brick</i> <1000 ufc/g <i>Bag in box</i> <10000 ufc/g Cisterna < 50000 ufc/g	ISO 4833:2003
Enterobatteri	< 10 u.f.c. / gr	VRBG 37°C
Staphilococcus aureus	assente / gr	Met. Interno IL09Lab-23
Salmonella	assenti / 25 gr	ISO 6579:02

Organolettiche:

Aspetto / consistenza	Omogeneo, assenza di corpi estranei, di residui di guscio e membrane
Colore	Giallo aranciato
Odore, sapore	Caratteristico delle uova fresche, assenza di odori anomali

DICHIARAZIONI ALLERGENI, IONIZZAZIONE

Allergeni	Uova
Ionizzazione	Prodotto non ionizzato



Divisione ovoprodotti

Scheda tecnica prodotto

UOVO INTERO

da agricoltura biologica

BRICK - BAG IN BOX

Spf 7.2-08

08/01/2024

Appr QM

Rev 10

pag 2/2

MODALITÀ' DI CONSERVAZIONE E SCADENZAPer garantire le caratteristiche qualitative indicate fino a scadenza conservare costantemente il prodotto a **0-4°C**

Tipo imballaggio	scadenza	codice	bar code
Aseptic brick 1 kg in cartoni da 6 e 12 pz	35 gg	9401-9406	8005843094010
Bag in Box 5, 10 e 20 kg	15 gg	9405-9410-9420	--
Cisterna coibentata acciaio INOX Capacità max 1100 kg	10 gg	9400	

Conservazione dopo apertura: 0-4°C per al massimo 72 ore.**CONSIGLI DI UTILIZZO**

Il prodotto può essere utilizzato in tutte le preparazioni alimentari di pasticceria, gelateria, gastronomia e per qualunque ricetta dove l'uovo è ingrediente.

IMBALLAGGI E PALETTIZZAZIONE

Tipo di imballaggio				
Aseptic brick 1 kg		Bag in Box		
Cartone 6 pz. (305X140X170)	Cartone 12 pz (380X200X170)	Scatola 5 kg (150X165X255)	Scatola 10 kg (185X200X315)	Scatola 20 kg (250X235X395)
Q/tà Pallet	Q/tà Pallet	Q/tà Pallet	Q/tà Pallet	Q/tà Pallet
120 (20x6)	60 (12x5)	140 (35x4)	72 (24X3)	24 (12x2)
Peso netto kg 720	Peso netto kg 720	Peso netto: kg 700	Peso netto: kg 720	Peso netto: kg 480
Cisterna INOX coibentata				
Base (1150x1150) mm				
Altezza max 1800 mm				
Capacità max 1100 kg				