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	*Aseptic brick* <1000 ufc/g *Bag in box* <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

MODALITÀ' DI CONSERVAZIONE E SCADENZA

Per 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				