



AZIENDA AGRICOLA FORNASERO BRUNO
Via Monchiero,14 - 12060 Lequio Tanaro CN
Tel 0172 696102 fax 0172 243705
P.IVA 02579080041 – C.F. FRNBRN69C10D314T
info@fornaserouova.it - www.fornaserouova.it

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO UOVA

Il prodotto esaminato è costituito da UOVA DI GALLINA IN GUSCIO.

Classificate nelle seguenti categorie di qualità

- Cat. A extra - uova extra fresche
- Cat. A - uova fresche
- Cat. B - uova conservate
- Cat. C - uova declassate

I requisiti minimi delle categorie A extra, A , B sono indicati nella seguente tabella, mentre alla cat. C appartengono le uova che non possiedono i requisiti minimi previsti nelle precedenti categorie.

Caratteristiche minime	A extra	A	B
Aspetto del guscio	Normale,pulito, intatto	Normale,pulito, intatto	Normale,pulito, intatto
Altezza camera D'aria	Non >4 mm	Non >6 mm	Non >9 mm
Consistenza Albume	Chiaro,limpido,di Consistenza gelatinosa ,esente Da corpi estranei Di qualsiasi natura	Chiaro,limpido,di Consistenza gelatinosa ,esente Da corpi estranei Di qualsiasi natura	Chiaro,limpido, esente Da corpi estranei Di qualsiasi natura
Aspetto e posizione Del tuorlo	Visibile alla speratura soltanto come ombratura senza contorno apparente,che si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione,esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Visibile alla speratura soltanto come ombratura senza contorno apparente,che si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione,esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Visibile alla speratura soltanto come ombratura, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Macula germinativa	Sviluppo impercettibile	Sviluppo impercettibile	Sviluppo impercettibile
Odori	Assenza di odori estranei	Assenza di odori estranei	Assenza di odori estranei

Le uova sono classificate nelle seguenti classi di peso (ai sensi del Reg.n.1511/96/CEE)relativamente alle cat.A ed A extra:

XL: >73 grammi – grandissime

L: da 63 a 73grammi – grandi

M: da 53 a 63 grammi – medie

S: <53 grammi – piccole

Le stesse possono essere adatte per la preparazione della pasta fresca gialla.

Poste nei seguenti imballaggi idonei a mantenere le caratteristiche igieniche ed organolettiche delle uova ed a preservarle da danneggiamenti durante il trasporto e lo stoccaggio.

Distinti in: grandi imballaggi da 90, 120, 180, 200, 360 uova;
piccoli imballaggi da 12, 20 e 30 uova.

I piccoli imballaggi possono essere di plastica o di polpa di legno.

Per la plastica sono distinti in:

3 confezioni su 12 uova,

2 confezioni su 12 uova oppure le vaschette che contengono 6 uova e hanno il coperchio di cartoncino in cui vengono alloggiate solo le uova grandissime XL .

Per la polpa di legno invece i contenitori possono essere:

2 ogni 12 uova, oppure contenere 20 o 30 uova.

Tutti gli imballaggi utilizzati sono in possesso delle dovute certificazioni M.O.C.A. e sono destinati al contatto con gli alimenti.

Le nostre uova sono provenienti dai nostri allevamenti siti in Piemonte a cui sono riconducibili i codici stampigliati sul guscio.

Ogni singolo uovo viene stampigliato con il codice identificativo dell'allevamento (3IT107CN702) così spiegato:

0 = sistema di allevamento biologico

1 = sistema di allevamento all'aperto

2 = sistema di allevamento a terra

3 = sistema di allevamento in gabbie

IT = stato di produzione

107 = codice istat comune di produzione

CN = provincia di produzione

702 = codice identificativo allevamento

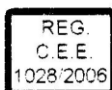
Ogni grande imballaggio viene sigillato con fascetta di riconoscimento del centro di imballaggio che riassume quanto detto finora.



AZIENDA AGRICOLA FORNASERO BRUNO
Via Monchiero 14 - 12060 Lequio Tanaro (CN)
Tel. 0172 696102 - Fax 0172 696102

CENTRO
D'IMBALLAGGIO

N. IT004021



CATEGORIA
DI QUALITÀ



FRESCHE

CATEGORIA DI PESO **L 63/73 g**

CONTIENE N. **90-120-180-360** UOVA

DA ALLEVAMENTO IN GABBIA

DA CONSUMARSI ENTRO IL

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO DOPO L'ACQUISTO

Esempio di fascetta.

Il Termine Minimo di Conservazione è di 28 giorni dalla data di produzione ed è chiaramente riportato sulle etichette qui a fianco, apposte su ogni grande imballaggio.

Le uova possono provocare reazioni allergiche .

Informazioni nutrizionali	
Valori medi per 100 grammi di uova di gallina senza guscio (*)	
Valore energetico	kcal 133 (kJ 535)
Proteine:	12,4 g
Carboidrati:	0,5 g
Grassi:	8,7 g
(*) Dati Istituto Nazionale della Nutrizione	