



## **REFRIGERATO**

# **UOVA SODE**

### **(secchiello)**

**SC B 01/X**

Rev. 9 - Dic.2015

Pag. 1/ 2

#### **Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:**

**Ingredienti:** uova di gallina sode sgusciate in salamoia: uova di gallina di cat. A di vario calibro sode, sgusciate in salamoia (acqua, sale, E 330, E 202).

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

Prodotto nello stabilimento IT Q8H5Z CE.



**Modalità d'uso e applicazioni:** il prodotto può essere usato tal quale e per le preparazioni gastronomiche (insalate, tramezzini e sandwiches). Al fine di assaporare al meglio il gusto del prodotto si consiglia di risciacquarlo con acqua prima dell'utilizzo.

#### **Riferimenti Legislativi:**

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi emendamenti.

Non richiesta etichettatura ai sensi della Dir. 1829/2003 per gli OGM

Imballaggio: conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. 2004/1935/CE, al Reg. 2006/2023/CE e al Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti

**Consumatori sensibili (YOPI)\*:** non ci sono restrizioni al consumo se impiegato in una dieta bilanciata e in adeguate preparazioni. In caso di malattie metaboliche il consumo può essere sconsigliato da prescrizioni mediche.  
**Controindicazioni:** riconosciuta allergia alle proteine dell'uovo.

**Allergeni presenti:** uova di gallina

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Aspetto	Integro, non danneggiato	Controllo organolettico
	Consistenza	Solida	
	Colore	Albume bianco	
	All'interno	Il tuorlo è centrato	
	Gusto	Tipico di uovo con percepibile sapore acidulo	
Valori Nutrizionali Medi	Energia	535 kJ / 128kCal	(per 100g)
	Grassi	8,7 g	
	Di cui Acidi grassi saturi	3,17 g	
	Carboidrati	< 0,5 g	
	Di cui zuccheri	< 0,5 g	
	Proteine	12,4 g	
	Sale	0.342 g	
Chimiche	Proteine	12,4 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.31(Nx6,25)
	Lipidi	8,7 % $\pm$ 0,5	AOAC -925.32
	pH	5,0 $\pm$ 0,5	pH-metro
	Aw	0,99 $\pm$ 0,008	MP-0285-R4/06
Microbiologiche	Enterobatteri	<100 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002
	Stafilococco Aureo	Assente in 1g	EN ISO6888/1
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	ISO 11290-1

#### **Modalità di conservazione:**

Il prodotto va stoccato tra 0 e 4° C, una volta aperto l'imballo va conservato tra 0 e 4° C ed utilizzato entro 24-48 ore. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.



**REFRIGERATO**  
**UOVA SODE**  
**(secchiello)**

**SC B 01/X**  
Rev. 9 - Dic.2015  
Pag. 2/ 2

Articolo	Cod. EAN	Imballo primario	Pezzi per pallet	Uova per pallet	Shelf life	Shelf life residua alla partenza
0-5151	8010053011030	Secchiello (plastica) da 60 uova di Vario Calibro	100 secchielli	6000	55gg	Min. 26gg
0-0090	8010053063268	Secchiello (plastica) da 150 uova di Vario Calibro	55 secchielli	8250	55gg	Min. 26gg
0-6902	8010053269028	Secchiello (plastica) da 150 uova di Calibro M	55 secchielli	8250	55gg	Min. 26gg

Verificato: RGQ/X

Approvato: DIR2

\*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised (bambini, anziani, donne incinte, immunocompromessi)