

	Scheda Tecnica Prodotto	B4995	Codice: B4995 Misto d’uovo terra pasta gialla
	N° identificazione stabilimento: IT 1 OV UE Stabilimento produttivo: V.le A. Veronesi 14/16, 37132 – Verona Certificazioni: ISO 9001:2015 - ISO 14001:2015 – BRC – IFS - Kosher		CAT A 12 CF da 1 kg Rev.01 del 29.07.2025

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA: B4995 _ MISTO D'UOVO TERRA PASTAGIALLA CAT A PASTORIZZATO 12 CF DA 1 kg

- Descrizione del prodotto

Misto d'uovo pasta gialla pastorizzato ottenuto da uova CAT A di gallina, allevate con sistema a terra

- Descrizione del processo e riferimento normativi

le uova di provenienza ITALIANA sono sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate in accordo alle normative vigenti secondo i Regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005

- Caratteristiche chimiche

Parametro	Unità di misura	Valore bersaglio	Range di conformità	Metodo di analisi	Valori medi per 100 g di prodotto	
Residuo Secco	%	23	± 1	NIR00001 (Rif. Metodo stufa statica 100°C)	/	
Proteine	%	12,5	± 0,5	NIR00001 (Rif. Metodo Kjeldhal)	12 g	
Lipidi (Idr.Acida)	%	9	± 0,5	NIR00001 (Rif. Metodo AOAC idrol. Acida)	8,5 g	
Di cui saturi	%	/	/	Lab. Interno	3,2 g	
Carboidrati	%	/	/	Lab. Interno	0,5	
Di cui zuccheri	%	/	/	Lab. Interno	0	
Fibre	%	/	/	/	0	
Sale (sodio x 2.5)	%	/	/	Lab. Interno	0,35 g	
Valore energetico	Kcal - Kj	/	/	Calcolo matematico	127 Kcal – 527 Kj	
Colore	PPM	30	> 25	β-carotene equiv.	1): Laboratorio Interno	
pH		7,5	± 0,4	Potenzimetrico		
Steroli Totali	%	0,43	± 0,02	10UOSU22		
Ac. Organici	PPM S\S	Limiti di legge		KIT ENZIMATICI ¹		
Metalli pesanti	PPM			UNI15763:2010 ¹		
Pesticidi	PPM			Lab. Esterno: NEOTRON AGROLAB MERIEUX NUTRISC		
Residui zoofarmaci/Contaminanti	PPM					
Diossina e PCB Diox-like	WHO					

1): Laboratorio Interno

- Caratteristiche Microbiologiche (Laboratorio Accreditato Agricola Tre Valli: n° accreditamento 0756L)

Parametro	Unità di misura	Valore bersaglio	Range di conformità	Metodo di analisi
CMT	UFC/g	≤ 1.000	≤ 10.000	ISO 4833-1:2022
<i>Enterobacteriaceae</i>	UFC/g	≤ 10	< 100	AFNOR + EC AES 10/07-01/08 (equiv. ISO 21528-2)
<i>Salmonella spp</i>	Qualitativa	Assente/25g	Assente/25g	AFNOR + EC AES 03/04-04/05 (equiv. ISO 11290-1)
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10	≤ 50	Metodo interno

- Dichiarazione OGM: l'ovoprodotto non contiene organismi geneticamente modificati e viene etichettato ai sensi dei Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03. La razione alimentare destinata agli animali non ha specifiche di non OGM

- Dichiarazione Allergeni: si dichiara che il prodotto è costituito solo da uova di gallina (allergene – ingrediente)

- Informazioni produttive: il prodotto non è sottoposto a trattamenti di ionizzazione e non vi è alcuna aggiunta di conservanti e coloranti

- Imballo e modalità di conservazione:

Gable-top da 1 kg costituito da materiale multistrato a barriera (PE/Carta/PE)
I materiali rispettano le normative nazionali e comunitarie in materia

T°C di conservazione	Shelf life totale
< 4° C	32 gg

- Informazioni varie: una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere mantenuto in frigo ed utilizzato entro 24-48 h.
Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato al rispetto delle modalità e condizioni di conservazione.

A.I.A. S.p.A.