



Uova Fresche

da allevamento a terra

Frascheri

Fresh Eggs Frascheri laid by free indoor hens

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	370
CODICE EAN EAN CODE	8006543003708
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Uova fresche Cat. A - Medie (53 g – 63 g) da allevamento a terra. Fresh eggs Category "A" - Medium size (53 g – 63 g) laid by free indoor hens.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	6 uova Fresche - Cat. A - Medie (53 g – 63 g). Allevamento a terra. Uova deposte da galline "allevate a terra", e alimentate con mangime esclusivamente vegetale. Provenienti da allevamenti che soddisfano le condizioni di cui all' Art. 4 della direttiva 1999/74/CE, il D. Lgs 267/2003 e successive modifiche e confezionate nel Centro di Imballo con n° IT001083 autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. 6 fresh eggs – Category "A" - Medium size (53 g – 63 g). Laid by free indoor hens and only bred with vegetables. From farms that fulfils the conditions according to article 4 of the 1999/74/CE, the D.LGS 267/2003 and their following modifications and integrations. Packaged in the packaging center n° IT001083 authorized by the Ministry of Agriculture and Forestry.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	340 g circa
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	UOVA EGG
ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011) ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	UOVA EGG
OGM STATUS	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM. Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Inodore, odori atipici non ammessi. Odorless, atypical odors are not admitted. Guscio e cuticola: forma normale, puliti ed intatti. Shell and cuticle: normal shape, clean and undamaged.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Inibenti: non rilevabili in 100 g. Inhibits: not detectable in 100 g.

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000



Uova Fresche da allevamento a terra Frascheri

Fresh Eggs Frascheri laid by free indoor hens

Camera d'aria inferiore a 6 mm.

Space of air less than 6 mm.

Il prodotto è fornito da due centri di selezione e confezionamento differenti.

Segue descrizione delle specifiche, distinte per ciascun centro di selezione e confezionamento.

The product is supplied by two different selection and packaging centers.

Below a description of the specifications, distinct for each selection and packaging center.

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000



Uova Fresche

da allevamento a terra

Frascheri

Fresh Eggs Frascheri laid by free indoor hens

PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED

Selezionato e confezionato nello stabilimento di Corso Mandelli n° 10, 10070 Cafasse (TO) - NUMERO CENTRO IMBALLO: IT 001083
Selected and packaged at the factory in Corso Mandelli n° 10, 10070 Cafasse (TO) - PACKAGING CENTRE N° IT 001083

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)*

* senza guscio pari a circa 2 uova dati dell'INRAN

NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)*

* without shell equal to about 2 eggs given by INRAN (National Research Institute for Food and Nutrition)

Energia: 535 kJ / 128 kcal
Energy: 535 kJ / 128 kcal

Grassi: 8,70 g
Fat: 8.70 g

di cui acidi grassi saturi: 3,17 g
of which saturates: 3.17 g

Carboidrati: tracce
Carbohydrate: traces

di cui zuccheri: tracce
of which sugars: traces

Proteine: 12,40 g
Protein: 12.40 g

Sale: 0,34 g
Salt: 0.34 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Coliformi totali e Escherichia coli: < 10 UFC/g
Total coliforms and E. Coli < 10 CFU/g

Stafilococchi coagulasi positivi: < 100 UFC/g
Coagulase-positive staphylococcal: < 100 CFU/g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g
Listeria monocytogenes: absent in 25 g

Salmonella spp.: assente in 25 g
Salmonella spp.: absent in 25 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Si consiglia di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto, meglio nella loro confezione o in altro contenitore piuttosto che scoperte, in modo da evitare che possano assorbire odori non graditi. Una volta rotte, si devono usare subito.

It is advisable to keep the eggs in the refrigerator after purchase, better in their packaging or in another container rather than uncovered, in order to prevent them from absorbing unwelcome odours. Once broken, they must be used immediately.

MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS

Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
Transport with hygienically suitable vehicle with suitable supports.

SHELF LIFE

29 giorni compreso il giorno di deposizione. Il termine minimo di conservazione è espresso in giorno-mese.

29 days including the day the egg was laid. Best before date is expressed in day-month.

LOTTO

Lotto espresso sull'imballo primario come "Unità produttiva - Termine minimo di conservazione". Su ogni uovo è stampigliato un codice d'identità così costituito:

- La prima cifra di 1 numero identifica la tipologia di allevamento delle galline (0=biologico, 1=all'aperto, 2= a terra, 3=in gabbia);
- Le prime due lettere identificano lo stato di produzione delle uova (IT=Italia);
- La seconda cifra di 3 numeri (es.:001) identifica il codice ISTAT del comune di

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000



Uova Fresche

da allevamento a terra

Frascheri

Fresh Eggs Frascheri laid by free indoor hens

allevamento;

- Le seconde due lettere (es.:TO) identificano la provincia di appartenenza;
- La terza cifra di 3 numeri identifica il codice di allevamento;
- L'ultima lettera (facoltativa) identifica l'unità produttiva di deposizione.

LOT

Lot expressed on primary packaging as "Productive unit – Best before date".

On each egg is printed an identity code made up as follows:

- The first digit of 1 number identifies the type of breeding of the hens (0 = biological, 1 = outdoors, 2 = on the ground, 3 = in cage);
- The first two letters identify the state of egg production (IT = Italy);
- The second digit of 3 numbers (ex.: 001) identifies the ISTAT (National Institute of Statistics) code of the breeding commune;
- The second two letters (ex.:TO) identify the province to which they belong;
- The third digit of 3 numbers identifies the breeding code;
- The last (optional) letter identifies the deposition production unit.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Alveolo in polpa di legno da 6 unità.
Dimensioni dell'alveolo: 150 x 100 x 70 mm (L x P x h).
Egg carton of wood pulp with 6 units.
Egg carton dimensions: 150 x 100 x 70 mm (l x w x h).

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore.
Declared by manufacturer.

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Alveolo da 6 unità.
Peso netto: 340 g. Tara (alveolo): 30 g. Peso lordo: 370 g.
Egg carton with 6 units.
Net weight: 340 g. Tare (egg carton): 30 g. Gross weight: 370 g.

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo.
See features of the consumption unit.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Scatola di cartone da 32 pezzi.
Dimensioni della scatola: 31 x 43 x 29 cm (L x P x h).
Cardboard box for 32 pieces.
Cardboard box dimensions: 31 x 43 x 29 cm (l x w x h).

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente.
Not present.

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT

Pedana tipo epal	Epal type platform
Tara: 24 Kg	Tare: 24 Kg
Scatole in cartone per strato: 6	Cardboard box per layer: 6
Strati per pallet: 4	Layers per pallet: 4
Scatole in cartone per pallet: 24	Cardboard box per pallets: 24

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000



Uova Fresche da allevamento a terra Frascheri

Fresh Eggs Frascheri laid by free indoor hens

Contentitori per pallet: 768

Egg cartons per pallet: 768

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000



Uova Fresche

da allevamento a terra

Frascheri

Fresh Eggs Frascheri laid by free indoor hens

PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED

Selezionato e confezionato nello presso Centro di Selezione IT004158 codice identificativo G9X17CE Azienda Agricola Tavernola s.a.s.
Selected and packaged at the Selection Center IT004158 identification code G9X17CE Azienda Agricola Tavernola s.a.s.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)*

* senza guscio pari a circa 2 uova dati dell'INRAN

NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)*

* without shell equal to about 2 eggs given by INRAN (National Research Institute for Food and Nutrition)

Energia: 583 kJ / 139 kcal
Energy: 583 kJ / 139 kcal

Grassi: 9,4 g
Fat: 9.4 g

di cui acidi grassi saturi: 4,4 g
of which saturates: 4.4 g

Carboidrati: < 0,1 g
Carbohydrate: < 0,1 g

di cui zuccheri: < 0,5 g
of which sugars: < 0,5 g

Proteine: 12,1 g
Protein: 12.1 g

Sale: 0,30 g
Salt: 0.30 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Coliformi totali e Escherichia coli: < 10 UFC/g
Total coliforms and E. Coli < 10 CFU/g

Stafilococchi coagulasi positivi: < 100 UFC/g
Coagulase-positive staphylococcal: < 100 CFU/g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g
Listeria monocytogenes: absent in 25 g

Salmonella spp.: assente in 25 g
Salmonella spp.: absent in 25 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Si consiglia di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto, meglio nella loro confezione o in altro contenitore piuttosto che scoperte, in modo da evitare che possano assorbire odori non graditi. Una volta rotte, si devono usare subito.

It is advisable to keep the eggs in the refrigerator after purchase, better in their packaging or in another container rather than uncovered, in order to prevent them from absorbing unwelcome odours. Once broken, they must be used immediately.

MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS

Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
Transport with hygienically suitable vehicle with suitable supports.

SHELF LIFE

29 giorni compreso il giorno di deposizione.
Il termine minimo di conservazione è espresso in giorno-mese-anno.
29 days including the day the egg was laid. Best before date is expressed in day-month-year.

LOTTO

Lotto espresso sull'imballo primario dopo il Termine minimo di conservazione".
Su ogni uovo è stampigliato un codice d'identità così costituito:
• La prima cifra di 1 numero identifica la tipologia di allevamento delle galline (0=biologico, 1=all'aperto, 2= a terra, 3=in gabbia);
• Le prime due lettere identificano lo stato di produzione delle uova (IT=Italia);

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000



Uova Fresche

da allevamento a terra

Frascheri

Fresh Eggs Frascheri laid by free indoor hens

- La seconda cifra di 3 numeri (es.:001) identifica il codice ISTAT del comune di allevamento;
- Le seconde due lettere (es.:TO) identificano la provincia di appartenenza;
- La terza cifra di 3 numeri identifica il codice di allevamento;
- L'ultima lettera (facoltativa) identifica l'unità produttiva di deposizione.

LOT

Lot expressed on primary packaging after "Best before date".

On each egg is printed an identity code made up as follows:

- The first digit of 1 number identifies the type of breeding of the hens (0 = biological, 1 = outdoors, 2 = on the ground, 3 = in cage);
- The first two letters identify the state of egg production (IT = Italy);
- The second digit of 3 numbers (ex.: 001) identifies the ISTAT (National Institute of Statistics) code of the breeding commune;
- The second two letters (ex.:TO) identify the province to which they belong;
- The third digit of 3 numbers identifies the breeding code;
- The last (optional) letter identifies the deposition production unit.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO

PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Alveolo in polpa di legno da 6 unità.

Dimensioni dell'alveolo: 150 x 100 x 70 mm (L x P x h).

Egg carton of wood pulp with 6 units.

Egg carton dimensions: 150 x 100 x 70 mm (l x w x h).

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO

PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore.

Declared by manufacturer.

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI

CONSUMO

CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Alveolo da 6 unità.

Peso netto: 340 g. Tara (alveolo): 30 g. Peso lordo: 370 g.

Egg carton with 6 units.

Net weight: 340 g. Tare (egg carton): 30 g. Gross weight: 370 g.

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA

SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo.

See features of the consumption unit.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO

SECONDARIO

SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Scatola di cartone da 30 pezzi.

Dimensioni della scatola: 31 x 43 x 29 cm (L x P x h).

Cardboard box for 30 pieces.

Cardboard box dimensions: 31 x 43 x 29 cm (l x w x h).

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO

TERZIARIO

TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente.

Not present.

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE

HANDLING UNIT

Pedana tipo epal

Tara: 24 Kg

Scatole in cartone per strato: 6

Strati per pallet: 4

Epal type platform

Tare: 24 Kg

Cardboard box per layer: 6

Layers per pallet: 4

Cardboard box per pallets: 24

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000



Uova Fresche da allevamento a terra Frascheri

Fresh Eggs Frascheri laid by free indoor hens

Scatole in cartone per pallet: 24
Contenitori per pallet: 720

Egg cartons per pallet: 720

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000