

## FITXA TÈCNICA PRODUCTE

Codi: RD-00050

Versió: 1

Data: 01/05/2018

<b>RAÓ SOCIAL</b>	ROVELL D'OR, S.C.
<b>CENTRE D'EMBALATGE</b>	Riudarenes (Girona). Ctra. Vella de Santa Coloma, parcel·la 34
<b>REGISTRE SANITARI (RGSEAA)</b>	ES 14.003299/GI
<b>CODI PRODUCTOR ECOLÒGIC</b>	CT/4324/PE (Vigència Certificat de Conformitat, 30/06/2019)
<b>AUTORITAT DE CONTROL</b>	CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica)
<b>CODI D'AUTORITAT CONTROL</b>	ES-ECO-019-CT
<b>DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE</b>	OUS FRESCOS DE GALLINES ECOLÒGIQUES AMB CLOSCA, APTES PER AL CONSUM HUMÀ EN ESTAT NATURAL O PER A LA SEVA UTILITZACIÓ PER A LES INDÚSTRIES D'ALIMENTACIÓ
<b>CATEGORIA</b>	CATEGORIA "A"
<b>TRACTAMENT</b>	NO SON RENTATS, NI SOTMESOS A CAP TRACTAMENT DE CONSERVACIÓ
<b>DESCRIPCIÓ DEL LOT, EXEMPLE: AB18121</b>	PRIMERA LLETRA: "A" o "B" -CATEGORIA DE L'OU- SEGONA LLETRA: "A, B, C..." -GRANJA PRODUCTORA D'ORIGEN- DUES XIFRES PRIMERES: "18" -ANY EN CURS- TRES XIFRES POSTERIORES: "121" -DIA DE L'ANY, de l'1 al 365-
<b>ETIQUETATGE</b>	ELS OUS PORTEN MARCAT A LA CLOSCA EL CODI DEL PRODUCTOR. <b>Tolerància de marques il·legibles: 20% DELS OUS.</b> ELS ENVASOS I EMBALATGES ESTAN IDENTIFICATS AMB LES SEGÜENTS INDICACIONS: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominació del producte</li> <li>- Raó Social i domicili del centre d'embalatge</li> <li>- Codi del centre d'envasament</li> <li>- Categoria de qualitat i tamany a raó del pes, segons escala</li> <li>- Quantitat d'ous o dotzenes envasades</li> <li>- Data de consum preferent</li> <li>- Recomanació als consumidors de conservar els ous refrigerats després de la compra</li> <li>- Tipus de producció</li> <li>- Número de lot</li> <li>- Explicació del codi del productor, marcat a l'ou</li> <li>- Pes net mínim: 318g</li> <li>- Autoritat de control ecològica</li> </ul>
<b>TRANSPORT</b>	EL TRANSPORT ES REALITZA EN VEHÍCLES ISOTÈRMICS
<b>DESTÍ</b>	DESTINATS A TOT EL PÚBLIC EN GENERAL. EXCEPTE AL·LÈRGICS A L'OU

<b>ÚS PREVIST</b>	ES POT CONSUMIR CRU PER L'ELABORACIÓ DE SALSSES, MAIONESES... CONSUM MÉS FREQUENT: CUINAT (BULLIT, FREGIT....)
<b>EMMAGATZEMATGE I CONSERVACIÓ</b>	ELS OUS DE CATEGORIA "A" S'EMMAGATZEMEN ALS LOCALS DE <b>ROVELL D'OR</b> A TEMPERATURES D'ENTRE 19-20 GRAUS CELSIUS FINS LA SEVA EXPEDICIÓ. MANTENIR REFRIGERATS ELS OUS DESPRÉS DE LA COMPRA.
<b>DURACIÓ</b>	CONSUMIR PREFERENTMENT ABANS DELS 28 DIES SEGÜENTS A LA POSTA
<b>CRITERIS ORGANOLÈPTICS</b>	<b>OUS DE CATEGORIA "A" (OUS FRESCOS ECOLÒGICS)</b> <u>CLOSCA I CUTÍCULA:</u> DE FORMA NORMAL, NETES E INTACTES <u>CLARA:</u> TRANSPARENT I TRANSLÚCIDA <u>ROVELL:</u> VISIBLE A CONTRALLUM TANSOLS COM UNA OMBRA, SENSE CONTORN CLARAMENT DISCERNIBLE. COLOR GROC 100% NATURAL <u>GERMEN:</u> DESENVOLUPAMENT IMPERCEPTIBLE ABSÈNCIA DE MATÈRIES EXTRANYES I OLORS EXTRANYS
<b>CRITERIS MICROBIOLÒGICS</b>	-SALMONEL·LA.....ABSÈNCIA / 25g -ENTEROBACTÈRIES.....<10 ufc/g -E.COLI.....<10 ufc/g <b>Contingut màxim:</b> Suma de dioxines i PCBs similars a les dioxines (EQT PCDD/FPCBOMS) <6.0 pg/g greix
<b>CRITERIS DE PES</b>	<b>Tolerància de defectes de qualitat:</b> 5% (10% en lots menors de 180 ous) <u>PES:</u> DIFERENTS CALIBRES. PES NET MÍNIM: 318g <b>Tolerància de pes:</b> TOTS ELS ALVÈOLS DE 6 OUS TENEN QUE PESAR MÉS DE 318g
<b>CRITERIS FÍSICOQUÍMICS</b>	<u>CAMBRA D'AIRE:</u> ALTURA FIXE NO SUPERIOR A 6mm <u>UNITATS HAUGH:</u> >70 (Frescura de l'ou) <u>ESCALA ROCHE:</u> 7-10
<b>ALTRES CRITERIS</b>	-ABSÈNCIA DE RESIDUS O SUBSTÀNCIES NO AUTORITZADES -EL PRODUCTE NO CONTÉ OMG'S -ES UN OU PRODUÏT PER GALLINES ECOLÒGIQUES
<b>PRESENTACIÓ</b>	TOTS ELS ENVASOS, MATERIAL I TINTES QUE ENTRIN EN CONTACTE AMB EL PRODUCTE SERAN APTES PER A ÚS ALIMENTARI. S'ASEGURARÀ LA INTEGRITAT DEL PRODUCTE. <b>FORMATS:</b> -GRANEL ( S, M, L ) Safates de 30 unitats -GRANEL ( XL ) Safates de 20 unitats -ESTOIGS XL, L-M i S Alvèols de 6 unitats i de 10 unitats <b>Disponibilitat per estudiar qualsevol format que requereixi el client</b>

