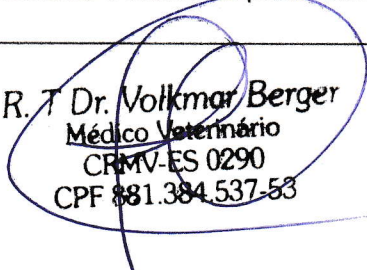

	FICHA TÉCNICA -OVO IN NATURA	SIF 3407
	Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados Ovos Santa Maria	VERSÃO 01/2023

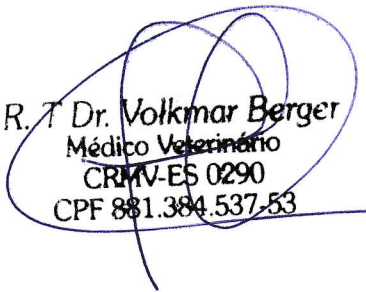
FICHA TÉCNICA – OVO IN NATURA.

Matéria-prima	Ovos Brancos in natura Categoria A
Produto Acabado	Ovos Tipo Jumbo Ovos Tipo Extra Ovos Tipo Grande Ovos Tipo Pequeno Nomenclatura: RESOLUÇÃO Nº 1, DE 9 DE JANEIRO DE 2003 Cor: Brancos e Vermelhos in natura (em natureza)
Origem da matéria-prima	Produção Própria e de Terceiros
Padrão Microbiológico	Pesquisa de Salmonella – Limite: Ausência em 25g. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2022
Embalagem de transporte interno	Bandejas plásticas e/ou esteiras automatizadas.
Embalagem primária do produto acabado	Bandejas de polpa de papel moldado com capacidade para 20 e 30 ovos. Estojo de polpa de papel moldado com capacidade para 06 e 12 ovos. Estojo de isopor com capacidade para 12 ovos. Bandeja plástica para 30 ovos (ovos encaminhados para UBO).
Embalagem secundária do produto acabado	Caixas de papelão com divisória e capacidade de armazenagem para 05, 15, 20, 25 e 30 dúzias, seladas com fita adesiva. Caixas plásticas com capacidade de armazenagem para 15 dúzias, paletadas em paletes plásticos ou de madeiras, fixadas com plástico filme ou "fitas". Caixas plásticas com capacidade de armazenagem para 360 unidades (ovos encaminhados para UBO)..
Durabilidade/ Validade	Ovos in natura 25 dias em local fresco e arejado. Ovos destinados a UBD (categoria B) 10 dias.
Armazenamento	Embalagem primária – Mensagem ao consumidor: "Manter os ovos preferencialmente refrigerados" (RDC 35/2009). Embalagem secundária - Na granja e na estocagem no mercado: Manter em local seco, arejado, sob o abrigo do calor, sol e chuva.
Distribuição	Comercialização in natura para estabelecimentos comerciais e indústrias processadoras de alimentos, por meio de caminhões baú.


R. T. Dr. Volkmar Berger
 Médico Veterinário
 CRMV-ES 0290
 CPF 881.384.537-53

	FICHA TÉCNICA -OVO IN NATURA	SIF 3407
	Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados Ovos Santa Maria	VERSÃO 01/2023

Uso Pretendido	Consumo direto, ou como ingrediente para receitas: frito, cozido, assado, evitando consumo cru ou mau cozido. "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde" (RDC 35/2009)			
Consumidor Alvo	Crianças, adultos e idosos.			
Grupos Vulneráveis	Alérgicos a Ovos.			
Alergênicos	Presença de Ovos, alergênico de uso intencional. Comunicação obrigatória na embalagem: "Alérgicos: Contém Ovos" RDC 26/2015.			
TABELA NUTRICIONAL	Porção de 58g (1 unidade).			
		100g	58g	%VD
	Valor Energético	155	90	4
	Carboidratos	1,1	0,6	0
	Açúcares Totais	1,2	0,7	
	Proteínas	13	7	15
	Gorduras Totais	11	6	9
	Gorduras Saturadas	3,3	1,9	9
	Sódio	124	72	4
	Não contem quantidades significativas de açúcares adicionados, gorduras trans e fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				


R. T. Dr. Volkmar Berger
 Médico Veterinário
 CRMV-ES 0290
 CPF 881.384.537-53