



OBJECTIVO E DOMINIO DE APLICAÇÃO

PRODUTO / PRODUCT	PT: Ovo em casca proveniente de galinhas criadas em Gaiolas destinados ao consumo humano direto, ou para preparação de ovoprodutos
	EN: Egg in shell from chickens raised in cages intended for direct human consumption, or for the preparation of egg products
CATEGORIA / CLASS	PT: A «frescos»
	EN: A FRESH EGGS
CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS /	
Casca e cutícula Shell and cuticle:	PT: De forma normal, limpas, intactas; EN: Normal shape, clean and undamaged;
Câmara-de-ar Air space	PT: Altura não superior a 6 mm, imóvel; EN: Height not exceeding 6 mm, stationary;
Gema Yolk	PT: Visível à miragem somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente não se desviando sensivelmente da posição central em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central; EN: Visible on candling as a shadow only, without clearly discernible outline, slightly mobile upon turning the egg, and returning to a central position;
Clara White	PT: Translúcida e límpida; EN: Clear, translucent;
Cicatricula Germ	PT: Desenvolvimento impercetível; EN: Imperceptible development;
Matérias estranhas Foreign matter	PT: Não admitidos; EN: Not permissible;
Cheiros estranhos Foreign smell	PT: Não admitidos. EN: Not permissible.
CARACTERÍSTICAS organolépticas / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Cor Color	PT: Caraterístico da Clara e Caraterístico da Gema EN: Egg White Characteristic and Egg yolk characteristic
Odor Smell	PT: Caraterístico a Ovo EN: Egg characteristic
Sabor Taste	PT: Caraterístico a Ovo EN: Egg characteristic
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	PT: Isentos de Salmonella - Ausência em 25g – Conforme legislação em vigor EN: Salmonella free - Absence in 25g - According to current legislation
OUTRAS CARATERISTICAS FÍSICAS / OTHER PHYSICAL CHARACTERISTICS	PT: Coloração da Gema (Escala Roche) – 12 a 14 Unidades Haugh - ≥ 70 EN: Yolk coloring (Roche scale) – 12 to 14 Haugn units - ≥ 70
OUTRAS CARACTERISTICAS / OTHER CHARACTERISTICS	PT: Ausência de Resíduos ou Substâncias Não Autorizadas, limites de acordo com a legislação em vigor EN: Absence of Residues or Unauthorized Substances, limits according to current legislation
ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM) / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS	PT: Este produto não é de origem geneticamente modificada (OGM) – Conforme legislação em vigor EN: This product is not of genetically modified origin (GMO)- According to current legislation
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST	PT: Ovos de Galinha. EN: Chicken Eggs

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 g
DE OVO SEM CASCA (valores médios) /DECLARATION NUTRITION PER 100 g OFF
EGG WITHOUT SHELL (average values)

VALOR MÉDIO POR	AVERAGE VALUE PER	100 g	PORÇÃO 56 g	% DR*	DR*
Energia		663 kJ	361 kJ	4 %*	8400 kJ
Energy value		160 kcal	87 kcal		2000 kcal
Lípidos		12 g	6,4 g	9 %*	70 g
Fat					
dos quais saturados		3,1 g	1,7 g	9 %*	20 g
of which saturated					
Hidratos de Carbono		0,9 g	0,5 g	0 %*	260 g
CarboHydrate					
dos quais açúcares		0 g	0 g	0 %*	90 g
of which sugars					
Fibra		0 g	0 g		
Fiber					
Proteínas		12 g	6,7 g	13 %*	50 g
Proteíne					
Sal		0,31 g	0.17 g	0 %	6 g
Salt					

* DR – Dose média de referência para um adulto (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

* Average adult reference dose (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

ALERGÊNEOS / ALLERGENS

Ovos e produtos à base de ovo / Eggs and egg
products

AUSÊNCIA

PRESENÇA

X

Não contém glúten.
Gluten-free.CONSUMIDORES ALVOS e GRUPOS DE
RISCO / TARGET CONSUMERS and RISK
GROUPSPT: População em geral, exceto pessoas alérgicas ao ovos e produtos à base de ovo
EN: General population, except people allergic to eggs and egg products

USO PRETENDIDO / INTENDED USE

PT: Pode ser consumido cru ou cozinhado
EN: It can be eaten raw or cookedCONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DE
CONSERVAÇÃO /
STORAGE AND CONSERVATION
CONDITIONS

PT: Armazenar em instalações limpas, secas e isentas de cheiros estranhos, preservados da ação direta da luz e ao abrigo das variações de temperatura acentuadas.

Recomenda-se que sempre que os ovos sejam retirados da embalagem original, sejam colocados com a extremidade mais estreita para baixo.

Antes da compra os ovos encontram-se armazenados à temperatura ambiente (20 ° C +/- 5°)

Ao consumidor final, recomenda-se: após a compra conservar os ovos refrigerados.

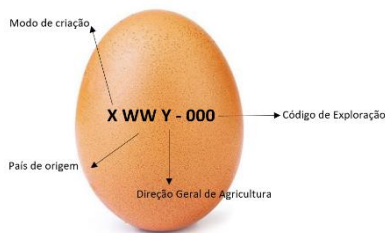
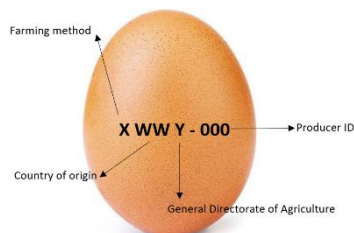
EN: Store in clean, dry and odor-free installations, protected from the direct action of light and protected from sharp temperature variations.

It is recommended that whenever eggs are removed from the original packaging, they are placed with the narrow end down.

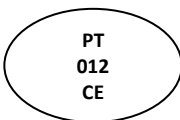
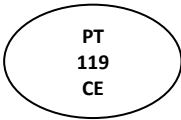
Before purchase the eggs are stored at room temperature (20 ° C +/- 5°)

For the final consumer, it is recommended: after purchase, keep the eggs refrigerated.



CLASSIFICAÇÃO / WEIGHT GRADE	PT: S-Pequeno <53g EN: S-Small <53 g PT: M-MÉDIO ≥ 53g e <63g EN: M-Medium ≥ 53g and <63g PT: L-Grande ≥ 63g e 73g EN: L-Large ≥ 63g and 73g PT: M/L ≥ 53g e 73g EN: M/L ≥ 53g and 73g PT: XL-Gigante ≥ 73g EN: XL-Very Large ≥ 73g
DURABILIDADE / DURABILITY	PT: 28 dias após postura EN: 28 days after laying
MARCAÇÃO INDIVIDUAL DO OVO / INDIVIDUAL EGG MARKING	PT:  EN: 
IDENTIFICAÇÃO E ROTULAGEM / IDENTIFICATION AND LABELING	PT: Código do centro de embalagem EN: Packing center code PT: O nome e o endereço da empresa EN: Name and company's address PT: Categoria de qualidade EN: Quality category PT: Categoria de peso EN: Quality weight PT: Marca distintiva da Classe EN: Class PT: Código EAN EN: EAN code PT: O número de ovos contidos na embalagem EN: Number of eggs contained in the package PT: Consumir de preferência antes de: DD/MM EN: Best before: DD/MM PT: Lote XXXAA EN: Batch XXXAA PT: Menção do modo de criação das galinhas EN: Type the farming method PT: Menção de recomendação aos consumidores, que após a compra conservem os ovos refrigerados EN: Recommendation to consumers, that after purchase, keep the eggs chilled PT: Símbolos: Ponto verde e Ecoponto EN: Recycling bin and Sociedade Ponto Verde symbols



TRANSPORTE / TRANSPORT	PT: Viaturas- Isotérmicas, com temperatura controlada EN: Vehicle- Isotermic, with temperature controlled. PT: Higiene das viaturas- Limpas, sem odores estranhos e ausência de pragas. EN: Vehicle hygiene- Clean, free extraneous odour and without the presence of pests. PT: Documento de Transporte- A carga é acompanhada pelo respetivo documento, identificando o produto de transporte, as quantidades e os lotes. EN: Transport documentation- The cargo is accompanied by the respective document, identifying the transport product, quantities and batches.	
SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL / ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY	PT: Caracterização da embalagem primária: As embalagens incorporam papel reciclado (pré – consumo e pós consumo) e fibra virgem proveniente de madeira controlada (FSC controlled wood). EN: Primary packaging characterisation: Characterization of primary packaging: The packaging incorporates recycled paper (pre-consumption and post-consumption) and virgin fiber from controlled wood (FSC controlled wood). PT: Caracterização da embalagem Secundária: As embalagens incorporam papel / cartão virgem e reciclado EN: Secondary packaging characterisation: Characterization of primary packaging: The packaging incorporates recycled paper (pre-consumption and post-consumption) and virgin fiber from controlled wood (FSC controlled wood).	
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION	PT: A produção de Ovos de galinhas criadas em gaiolas, respeita todos os critérios exigidos relativo às condições das galinhas. EN: The production of eggs from free range hens respects all the required criteria regarding the conditions of the hens.	
LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA / SPECIFIC LEGISLATION	PT: Legislação em Vigor EN: Current legislation	
EMBALADO E COMERCIALIZADO POR / PACKAGED AND MARKED BY	CACII – Companhia Avícola do Centro, SA Rua da Cooperativa, nº 99 2415-002 Bidoeira de Cima Leiria PORTUGAL Telefone: + 351 244 720 330 Fax: + 351 244 720 339 Apoio ao cliente: + 351 244 720 335 E-mail: cac@ovoscac.com www.ovoscac.com Centro de Embalagem N° PT 012	Ovolider- Ovos do Centro, Lda Rua Quinta do Salgueiro nº 18 2496-907 Sta. Catarina da Serra Leiria PORTUGAL Telefone: +351 244 748 000 Fax: +351 244 748 009 Apoio ao cliente: + 351 244 720 335 E-mail: geral@ovolider.pt www.ovolider.pt Centro de Embalagem N° PT 119
MARCA DE IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO / IDENTIFICATION MARK OF THE ESTABLISHMENT		
BIBLIOGRAFIA DE APOIO / SUPPORTING BIBLIOGRAPHY	Fonte: ASAE: http://www.asae.gov.pt/?cn=739974087437AAAAAAAAAAAA&ur=1&newsletter=5126 QUALFOOD http://www.qualfood.com/seguranca-alimentar/confeccao-e-conservacao/tempos-temperaturas-de-confeccao CEMOSA: Catálogo de Produto 2019 OUTROS FORNECEDORES Fichas Técnicas	



SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO (imagens exemplificativas)

Embalagem 2x6



Embalagem 1x12



Embalagem 1x10



Embalagem 1x24



Embalagem 1x30



*As unidades de venda, podem ser comercializadas em caixas de 5,6,12,15,20 e 30 dúzias, conforme o tipo de artigo.

*The sales units can be sold in boxes of 5,6,12,15,20 and 30 dozen, depending on the type of item